

Fiche d'intentions pédagogiques				
Date : Jeudi 14 Février 2013	Thème : Choisir une crème pour sa rentabilité au foisonnement.	Cours : Pratique professionnelle en atelier expérimental		
Classe : 1 HRB cuisine BAC PRO		Référentiels : BAC PRO 3 ans		
Durée : 2h00		Co-animation Professeur de cuisine et de gestion		
Referentiels : Pôle 1 : C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine (Appréter les matières, réaliser les préparations de base) / C1-3 Cuisiner des hors d'œuvre froids et chauds, des desserts (conformité des gestes et des techniques professionnelles, optimisation des moyens --> rendement - temps - produit , conformité des fabrications, pertinence des choix de matériels, respect des protocoles d'utilisation des produits, optimisation des qualités organoleptiques). Pôle 3 : C3-3.2 Présenter oralement la synthèse C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats Pôle 4 : C4-3.2 Améliorer la productivité C4-4.6 Mesurer et analyser les écarts de chiffre d'affaires entre le prévisionnel et le réalisé Pôle 5 : C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité Savoirs associés Sciences appliquées : propriétés physico chimique des constituants alimentaires et modifications subies.				
Objectifs pédagogiques : Identifier et foisonner une crème. Analyser et choisir la crème adaptée. Choisir et comprendre l'utilité d'une variété de crème par rapport aux exigences qualitatives et quantitatives.				
Produits fournis par avance : Crème (30 et 35 %) foisonnée et moulée la veille pour l'analyse du report à froid				
Horaires	Film de la démarche pédagogique	vités professeurs de cuisine et de ges	activités élèves	Moyens prévus
3	Appel	Procèdent à l'appel	Répondent à leur nom, se lavent les mains	TNI, Logiciel PRONOTE
10	Présentation de la séance	Expliquent les objectifs et les choix des crèmes, rappel des pré-requis	Écotent, participent au rappel des pré requis, et questionnent pour le choix des crèmes	TNI, film "atelier PPAE foisonner une crème"
15	Phase d'analyse fonctionnelle Analyser la situation et le produit fini. Description des exigences, du produit attendu et des standards de qualité	Observent, guident dans l'analyse, expliquent.	Écotent, observent, réagissent en réalisant l'analyse sensorielle simple et spontanée.	Produit fini : une crème à 35%MG foisonnée.
10	Phase d'expérimentation Organiser les ateliers, le groupe est divisé en sous-groupe (3), nommer le rapporteur. <i>Foisonner une crème liquide selon les critères professionnels et calculer son taux de foisonnement.</i>	Constituent les groupes et donnent leurs missions Coordonner et recentrer le travail des élèves	Groupe 1 : foisonner 500g de crème à 30% de MG au frais au batteur Groupe 2 : foisonner 500g de crème à 35% au frais au batteur Groupe 3 : foisonner 500g de crème à 35% de MG au frais au batteur et chercher le point d'effondrement de la chantilly. Ils font la MEP, réalisent, observent, et calculent.	Fiche de protocole, matériel, chronomètre, thermomètre, produit, calculatrice.
20	Analyse critique	A partir de la fiche d'observation, on mène des analyses du travail de groupes réalisé	Le rapporteur de chaque groupe restitue le travail du groupe. Les autres observent et mènent des analyses du travail réalisé.	Produit réalisé, TNI fiche d'observation.
10	Phase d'application 1/ Tous les élèves remplissent des verrines rases avec leur crème foisonnée afin qu'ils calculent l'écart réel. 2/ Approfondissement : Observation sur les reports à froid des crèmes UHT foisonnées.	Guident, Observent, remédient	Réalisent et réagissent. Observent les crèmes UHT stockées 15h00 plus tôt. (changements physico-chimiques).	Matériel et produit.
10	Nettoyage et rangement de l'atelier	Observent, remédient	Rangent et nettoient l'atelier	Fiche d'auto-contrôle HACCP
10	Phase de synthèse	Conclusion sur les résultats obtenus, moments difficiles et positifs.	Surlignent, écoutent, participent.	Fiche d'analyse technique Espace Numérique de Travail (ENT)
2	Annnonce du cours suivant	Les sauces émulsionnées		