

La famille des métiers «de l'alimentation »

Académie de Versailles



Stéphane Aymard (IEN)

**Laurent Nadiras
Alain Vacher**

Séance pédagogique en seconde bac pro famille des métiers Alimentation

Séance d'atelier expérimental / technologie

«

La farce mousseline

»



Déroulé de la séance

- Rappel du contexte professionnel
- Présentation de la séance

Rappel du contexte et de la situation professionnelle

Contexte professionnel

Pour affiner votre choix d'orientation professionnelle, vous intégrez la brigade d'un restaurant traditionnel situé à Paris comme commis. Il propose des produits et spécialités d'Ile-de-France. '« Les halles gourmandes », un lieu qui associe trois entreprises artisanales en SARL et offre une réponse à l'évolution des modes de consommation en restauration snacking et vente de produits à emporter. Situé à Versailles, il couvre les secteurs d'activités en boulangerie-pâtisserie, en boucherie-charcuterie-traiteur, en poissonnerie. Par ce nouveau concept, les artisans souhaitent développer un modèle économique basé sur la réduction des coûts par mutualisation et proposer des services et fabrications artisanales de l'entrée au dessert en favorisant les circuits courts et les produits biologiques.

Situation professionnelle

Commande spéciale : L'émulsion de la mousseline au saumon utilisée pour garnir les navettes n'est pas conforme. L'un des chefs vous demande de réaliser des tests afin d'identifier les causes, et de trouver une action corrective.

C2.3. Peser et mesurer et quantifier. Respecter les consignes et les protocoles.

C2.4.1. Préparer, transformer: préparer viande, poissons

C2.4.2. Fabriquer: pâtes et masse de base: réaliser des pâtes levées: pétrir

C2.4.2. Fabriquer: produits traiteur: réaliser toast, canapé, petits fours à garnir (navettes)



de travailler des compétences communes aux trois métiers

Réalisation d'une situation professionnelle

Présentation de la séance AE sur « La farce mousseline »

Présentation de la séance : l'accroche

 15 mn



① Accroche

Objectifs

Les élèves analysent une vidéo mettant en scène l'élaboration d'une farce mousseline et de la technique « lever un filet de poisson »

☞ Faire émerger la problématique « L'émulsion de la mousseline au saumon utilisée pour garnir les navettes n'est pas conforme. » et le thème de la séance : « *la farce mousseline* »



<https://decouvertproclgmateliane.wordpress.com/nos-realizations/>

Présentation de la séance : l'analyse de la situation



15 mn



2 Analyse de la situation

Objectifs

➤ **Analyser la situation et émettre des hypothèses** : identifier les causes potentielles de la non conformité de la farce.
Ces hypothèses vont être vérifiées lors d'ateliers.

les élèves émettent des hypothèses permettant de répondre à cette problématique avec post-it ou avec un outil collaboratif (tablette) diffusant les réponses au tableau : échanges, classement, émergence de pistes possibles

A. La farce est liquide

B. La farce est granuleuse

C. La farce contient des arêtes



Présentation de la séance : vérification des pré-requis



15 mn



③ Vérification des pré-requis

Objectifs

- Les élèves répondent à la question suivante : **Identifier les ingrédients de la farce mousseline ?**
- **Activité sous la forme d'un Brainstorming**
- **Construction d'une définition commune en reprenant les termes donnés par les élèves**
- **Les élèves inscrivent sur un post-it les ingrédients qu'ils connaissent ou pensent connaître**
- **Affichage au tableau récapitulatif**

⇒ **Vérifier** l'acquisition des notions de base sur les produits de pêches

⇒ **Construire** une définition commune d'une « farce mousseline »

⇒ **Lister** les principaux ingrédients.



Présentation de la séance : Analyse et application



15 mn



4 Application du travail de co-construction

Objectifs

- Les élèves sont répartis en 3 groupes de 4
- Les élèves disposent des 3 fiches techniques de fabrication nécessaire au TP du lendemain
- Ils identifient et relèvent, sur chaque fiche technique, les ingrédients
- Un rapporteur de chaque groupe présente le travail réalisé
- Affichage au TNI par un des enseignants
- Evaluation formative (Plickers, Kahoot).

- Transposer et appliquer les connaissances acquises lors de l'exercice précédent
- Vérifier la bonne compréhension des informations données
- Mutualiser les connaissances de chacun
- Permettre de réaliser un travail de groupe



Présentation de la séance



15 mn



5 Découvrir, expérimenter une recette

3 groupes de 4 élèves



Objectifs

⇒ Vérifier les hypothèses :

- Peut-on réaliser une farce avec n'importe quelle crème ?
- Peut-on remplacer le blanc d'oeuf ?
- La nature et la température des ingrédients a-t-elle une incidence sur la réalisation ?
- La nature des ingrédients a-t-elle une incidence sur le temps de cuisson?

Les élèves réalisent, par groupe de 4,

Atelier 2 : A quelle température confectionner une farce mousseline ?

Atelier 3 : Comprendre l'utilité du blancs d'œufs dans une farce mousseline.

Atelier 4 : Lever des filets de poisson et faire un fumet.

Atelier 5 : Confectionner la farce mousseline avec différentes crèmes

Point techno



Présentation de la séance : analyse organoleptique



15 mn



○ Analyse organoleptique des farces réalisées

→ Objectifs

Les élèves réalisent une analyse organoleptique des farces réalisées par les différents groupes (support papier)

- ⇒ **Identifier** les caractéristiques d'une farce réussie.
- ⇒ **Rédiger** un argumentaire commercial à l'aide de l'analyse organoleptique.



Présentation de la séance : synthèse



15 mn



7 Synthèse

Objectifs

- Classification des principaux groupes d'aliments (SA)

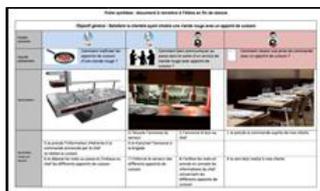
➤ Identifier, définir et classer les farces.

- Rédaction des points de vigilance de condition de réussite

➤ Faire émerger les points de vigilance.

➤ Dégager :

- Les conditions de réussite et établir une fiche technique



Envoi du document de synthèse complété via l'ENT de l'établissement