

Module A



« En route ... »

Pour une découverte du monde de l'hôtellerie et de la restauration

Fiche 3

J'enclenche la marche (en) avant



Date : / /

Comme nous venons de le voir dans la fiche 2, les locaux sont agencés en respectant le principe de la marche en avant. Quand nous nous trouvons en salle de TA, pouvons nous nous organiser de la même manière ? Que se passe-t-il quand une cuisine est trop petite pour distinguer les différentes zones ?

Observer le travail du professeur durant la démonstration de la recette et **noter au verso toutes les étapes, gestes effectués** en tentant de noter s'il s'agit d'une étape **souillée ou propre**.

FICHE PREPARATION (4 couverts)

TAILLE DIVERS

EMULSION FROIDE INSTABLE

Assortiments de crudités et vinaigrette à l'huile de noix

Ingrédients	Unités	Qté	Progression
A Assiette de crudité			
• concombre	Pièce	1	<ul style="list-style-type: none"> • Organiser son poste de travail • Réaliser les préparations préliminaires, laver et éplucher tous les légumes • Tailler les légumes en julienne pour la carotte, en macédoine pour le concombre, en quartier pour la tomate, ciseler la ciboulette et effeuiller la salade • Réserver au froid au fur et à mesure
• salade	Pièce	0.5	
• Tomate	Kg	0,200	
• Carotte	Kg	0.250	
• ciboulette	botte	1/8	
B Sauce vinaigrette à l'huile de noix			
• Vinaigre de vin	L	0,04	<ul style="list-style-type: none"> • Mesurer toutes les denrées • Réaliser la sauce vinaigrette, dans une calotte, mélanger le sel, le poivre et le vinaigre, ajouter les huiles en filet tout en fouettant. • Assaisonner les crudités, dans des calottes séparées, assaisonner les crudités en ajoutant quelques cuillères de vinaigrette, goûter l'assaisonnement et rectifier si nécessaire. • Dresser harmonieusement le plat et Réserver.
• Huile de pépin de raisin	L	0,05	
• Huile de noix	L	0,05	
• Sel et poivre	pm		



Point technologique :

Les tailles en cuisine

Il existe une multitude de taille en cuisine comme :
 Les tailles émincer :
 Les tailles en bâtonnets
 Les tailles en dés.
 Les tailles en filament, ...
 Nous les étudierons très prochainement.

Les sauces émulsionnées froide instable

Il s'agit ici d'une sauce vinaigrette que vous connaissez tous, techniquement si cette sauce est simple à réaliser, il se passe de nombreuses choses d'un point de vue scientifique, nous les observerons plus tard dans l'année scolaire



Ce que je dois retenir !

La marche en avant

☞ Côté définition

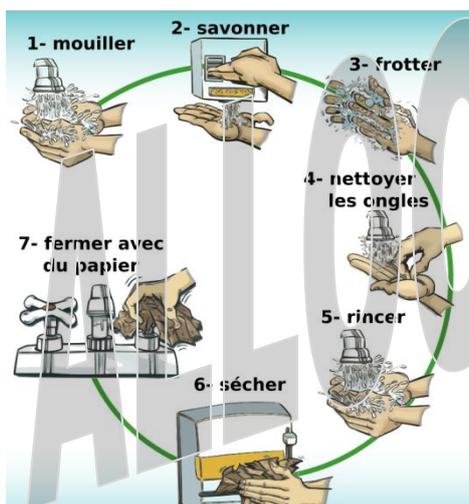
Utiliser un nuage de mot afin d'articuler et de créer une définition avec les élèves.

☞ Côté approfondissement:

Lorsque la cuisine est un peu trop petite, alors nous pouvons nous organiser de manière à ce que les produits propres, ne croisent pas les produits souillés. Il s'agit ici de s'organiser de manière **chrono – logique, autrement dit de s'organiser dans le temps**. Dans le document succession logique des tâches, nous observons que **les tâches souillées (en rouge)** sont uniquement en début de démonstration, alors que **les phases propres (en bleu)** sont tous après.

De plus nous observons que les phases de nettoyage et de lavage des mains sont difficiles à colorier, il s'agit en fait d'**action filtre (en vert)**.

Ainsi nous pouvons compléter la définition ci-dessus :



☞ Côté Hygiène: le lavage des mains (action filtre permettant de passer du souillée au propre)



Exercice de technologie :

A l'aide des connaissances et des observations du jour vous dessinerez de manière schématique l'organisation d'un poste de travail en cuisine, en appliquant le code couleur des zones souillées, filtre et propre.