POUR L'ÉCOLE
DE LA CONFIANCE

La famille des métiers
« Hôtellerie-restauration »

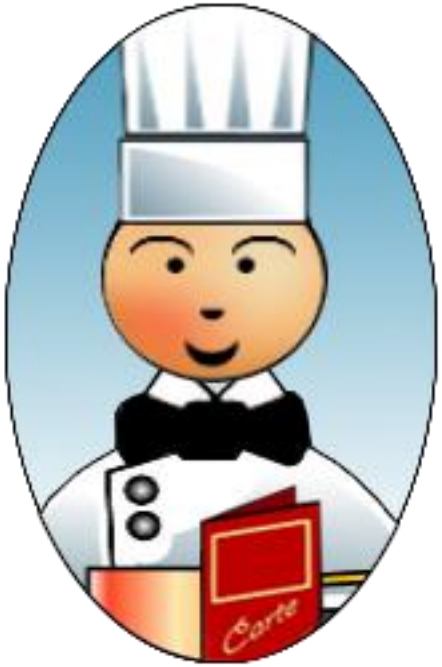
septembre 2020

Eric Albouy – Sébastien Ossent
Lucette Poletti

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE ET
DE LA JEUNESSE

Séance d'atelier expérimental technologie « Les appoints de cuisson »



Démarche d'élaboration de la séance

- objectifs visés
- conception de séquence : démarche retenue
- conditions de l'expérimentation

Objectifs

Préparer une séance en phase avec l'esprit famille métier selon les préconisations du vade-mecum

Vade mecum FMHR

Référentiel - Spécialité Commercialisation et services en restauration du baccalauréat professionnel

Référentiel - Spécialité Cuisine du baccalauréat professionnel

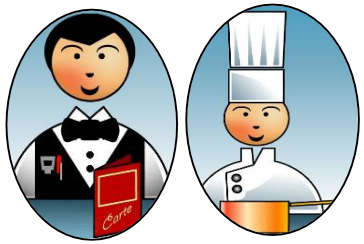
Compétences communes

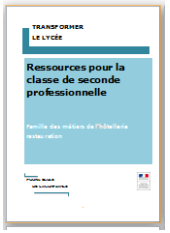
C1-3 Vendre des prestations C1-3.1 /C1-3.2 / C1-3.4 C1-3.5 / C1-3.7	La vente des prestations sera abordée sous la forme d'une sensibilisation des élèves aux principes et démarches de base : - valorisation de produits simples en lien avec ceux abordés côté cuisine, - proposition de facteurs d'ambiance simples et diversifiés (en évitant la répétitivité), - initiation aux accords boissons/mets sera réalisée sur la base d'accords régionaux et/ou simples, - approche des modes de prises de commande en lien avec les concepts de restauration - initiation, lors de services au restaurant d'application, à l'utilisation du logiciel de caisse et aux différents modes de paiement. BCP Cuisine La démarche se fera en lien avec les compétences du référentiel du BCP Cuisine : - C1-2 : « *Maîtriser les bases de la cuisine* » - C1.3 « *Cuisiner* »

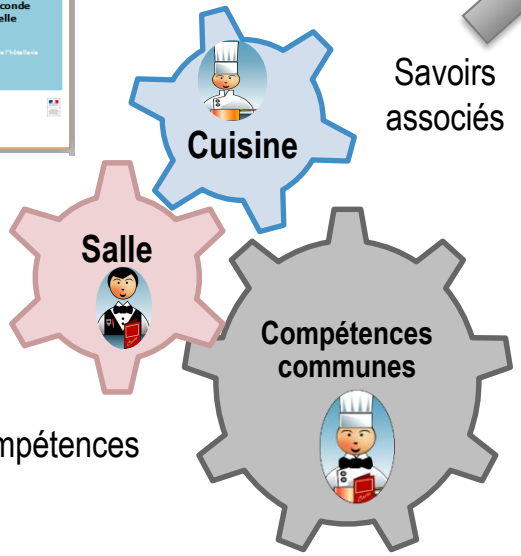
C1-3 Cuisiner C1-3.1 /C1-3.2 / C1-3.3 C1-3.4 / C1-3.5 / C1-3.6	On favorisera les techniques de base : - facilitant la progressivité des apprentissages dans le respect des bonnes pratiques, - exploitables pour la commercialisation des mets au restaurant. BCP CSR La démarche se fera en lien avec la compétence du référentiel du BCP CSR : - C1-1.5 : « *Conseiller la clientèle* »

Démarche pour la conception de la séance

Élaboration d'une stratégie de formation



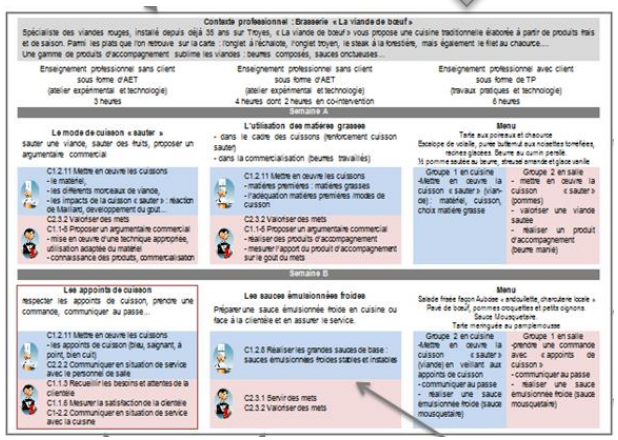




Savoirs associés

Compétences

Planification des apprentissages sur l'année scolaire



Situation professionnelle sur 2 semaines en lien avec compétences visées

Démarche – Création d'une situation professionnelle

Définition des objectifs

Création d'un contexte professionnel

C1.2.11 Mettre en œuvre les cuissons (cuisson « sauter » et ses impacts, les appoints de cuisson…)
C2.2.2 Communiquer en situation de service avec le personnel de salle
C1.2.8 Réaliser les grandes sauces de base : sauces émulsionnées froides stables et instables

C2.3.2 Valoriser des mets
C1.1-5 Proposer un argumentaire commercial (valorisation technique, produits accompagnement…)
C1.1.3 Recueillir les besoins et attentes de la clientèle
C1.1.6 Mesurer la satisfaction de la clientèle
C1-2.2 Communiquer en situation de service avec la cuisine

Contexte professionnel : Brasserie « La viande de bœuf »

Spécialiste des viandes rouges, installé depuis déjà 35 ans sur Troyes, « La viande de bœuf » vous propose une cuisine traditionnelle élaborée à partir de produits frais et de saison. Parmi les plats que l'on retrouve sur la carte : l'onglet à l'échalote, l'onglet troyen, le steak à la forestière, mais également le filet au chaource…
Une gamme de produits d'accompagnement sublime les viandes : beurres composés, sauces onctueuses…

Démarche – Création d'une situation professionnelle

2 semaines

AET 3h

AET 4h
dont 2 en co-intervention

TP 6h

semaine A

Le mode de cuisson « sauter »
sauter une viande, sauter des fruits, proposer un argumentaire commercial

L'utilisation des matières grasses
- dans le cadre des cuissons (renforcement cuisson sauter)
- dans la commercialisation (beurres travaillés)

Mettre en œuvre la cuisson « sauter » (viande) : matériel, cuisson, choix matière grasse

- mettre en œuvre la cuisson « sauter »
valoriser une viande sautée
- réaliser un produit d'accompagnement

semaine B

Les appoints de cuisson
respecter les appoints de cuisson, prendre une commande, communiquer au passe…

Les sauces émulsionnées froides
Préparer une sauce émulsionnée froide en cuisine ou face à la clientèle et en assurer le service

- Mettre en œuvre la cuisson « sauter »
n veillant aux appoints de cuisson
communiquer au passe
- réaliser une sauce émulsionnée froide

- prendre une commande avec « appoints de cuisson »
- communiquer au passe
- réaliser une sauce émulsionnée froide)

L'animation se fait par les 2 enseignants

Les élèves travaillent les mêmes compétences

Cette démarche

Évite l'alternance
une séance cuisine
une séance salle
sans lien entre les 2

Renforce la complémentarité entre les deux métiers

Les menus proposés permettent :
- la mise en situation des élèves face à la clientèle selon les thématiques abordées dans le contexte professionnel
- le renforcement des compétences travaillées en atelier expérimental

Principes de base pour respecter l'esprit famille des métiers

Concevoir la séance en équipe pédagogique (cuisine/service)

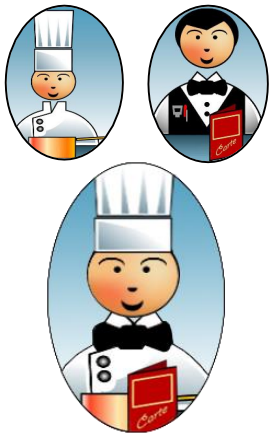
Organiser ces activités lors d'une situation professionnelle commune

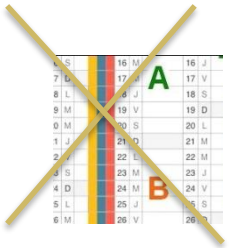
Respecter le protocole d'un atelier expérimental sur la séance : phases de découverte, hypothèses, expériences, synthèses soit en groupes, soit en classe entière

Ne plus raisonner en groupe cuisine et en groupe salle

Proposer des activités identiques à tous les élèves afin de travailler les compétences visées : en cuisine et en salle

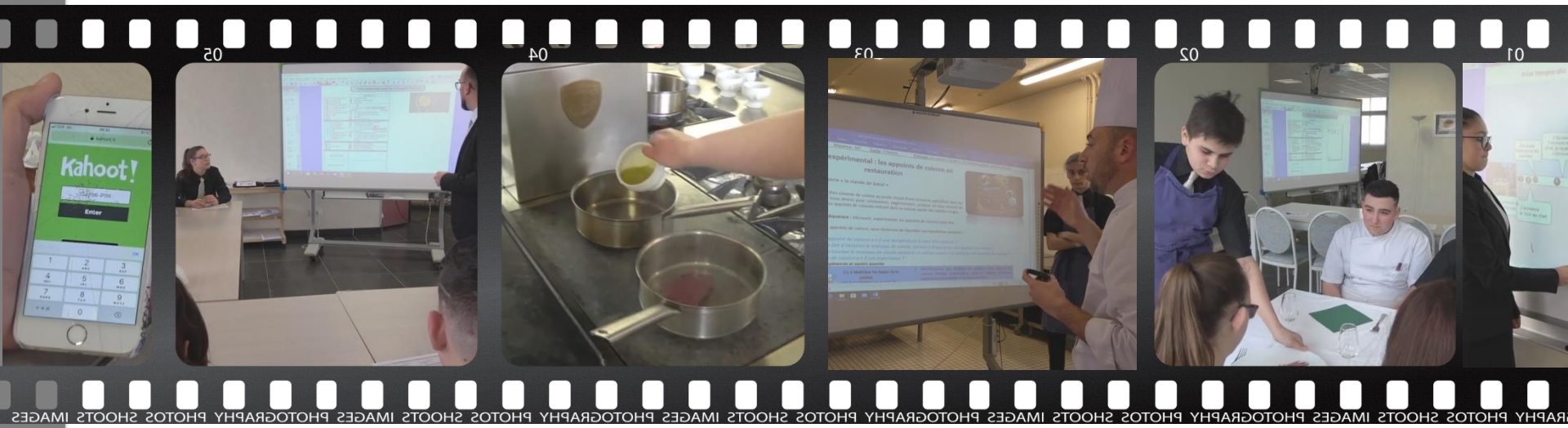
Ne pas partir sur la démarche : une même séance sera proposée en semaine A pour le groupe 1 et en semaine B pour le groupe 2





Démarches et pratiques pédagogiques

La séance sur les appoints de cuisson a été réalisée, expérimentée et filmée par Serge Raynaud



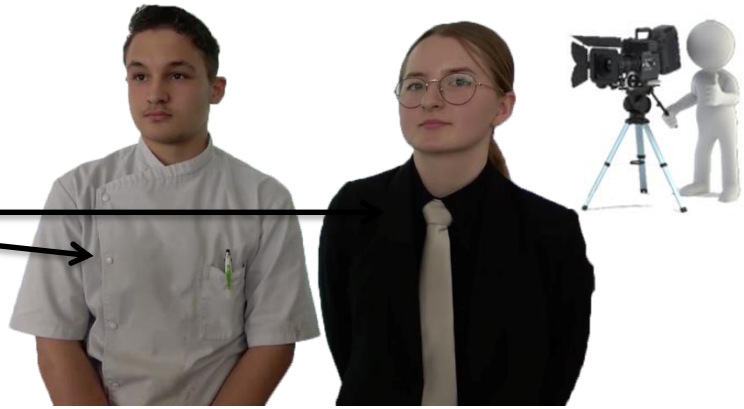
Les conditions de réalisation de la séance

Des élèves qui se découvraient

2res1 OPC

2res2 CSR

Problèmes de tenue



Posture des élèves lors de certaines activités

Une séance qui respecte l'animation d'un atelier expérimental technologie

Le serveur doit faire face au mécontentement des client car la cuisson des viandes servies ne correspond pas à leur commande. Comment faire face à ce mécontentement ?

→ **① Mise en situation professionnelle des élèves**

Émergence d'une problématique

Les élèves analysent la situation et essaient d'identifier les causes possibles du problème,

→ **② Phase d'analyse et de réflexion**

Étude de la problém

Les élèves essaient de positionner les différentes causes du problème : en cuisine, au restaurant, au passe et de dégager les moments où il peut y avoir dysfonctionnement

→ **③ Hypoth**

Pistes de solutions
afin de répondre à la problématique posée

Les élèves réalisent des ateliers, des ... pour dégager les points de maîtrise d... étapes de la prise de commande au se... ande avec appoints.

→ **④ Expérimentation**

Observation et interprétation / Vérification de la pertinence des solutions envisagées

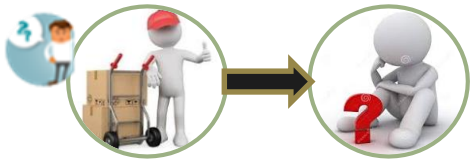
Les élèves dégagent les protocoles de prise de commande et de cuisson des viandes ainsi que les principes d'une communication efficace au passe.

→ **⑤ Synthèse**

Déduction de règles/principes/protocoles

Points technologie : prise de commande, viande de bœuf…

Pour mémoire.. la démarche expérimentale… celle-ci emprunte au modèle scientifique



① Mise en situation professionnelle des élèves

Émergence d'une problématique

Les élèves sont positionnés en situation professionnelle. Ils rencontrent une problématique et sont invités à y répondre.

Ce que je cherche…

② Phase d'analyse et de réflexion

Étude de la problématique

Les élèves analysent alors cette problématique

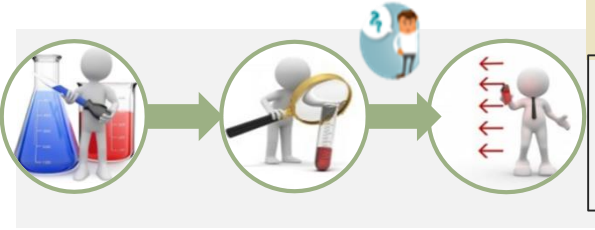
Ce que j'analyse…

③ Hypothèses

Pistes de solutions afin de répondre à la problématique posée

Ils émettent diverses hypothèses permettant de répondre à cette problématique ou la justifiant.

Ce que je pense…et veux vérifier



④ Expérimentation

Observation et interprétation-Vérification de la pertinence des solutions envisagées

Pour vérifier les hypothèses émises, les élèves réalisent des expérimentations, observent les résultats obtenus et analysent ces résultats.

Ce que je fais, ce que j'observe et ce que je peux en dire…

⑤ Synthèse

Déduction de règles/principes/protocoles

Des conclusions sont tirées des résultats obtenus. Il convient de réaliser une synthèse.

Ce que j'en déduis et ce que je retiens