LA VALORISATION DU PRODUIT.

*Préambule :*

Avant de valoriser un produit, il convient de bien le connaître. Il est donc nécessaire de l’identifier visuellement, gustativement et de connaitre ses spécificités.

Dans le tableau ci-dessous, nous proposons une stratégie d’apprentissage de quelques produits classiques et incontournables, échelonnés sur les 3 années de formation d’un élève de Bac pro CSR.

Il appartient à chaque enseignant de mener sa propre pédagogie, en fonction de son public et des objectifs à atteindre.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| identification du produit :  nom, famille, etc. | Vu en seconde Bac pro | Vu en première Bac pro. | Vu en terminale bac pro. | Disponibilité d’un structurant élève. |
| ANANAS | Localisation géographique  Illustration  Pays et époque d’origine  Région et/ou pays de production  Variétés.  Qualités  Avantages et inconvénients en cuisine  Saisonnalité | Critères de qualité.  Conservation  Utilisation au restaurant.  Utilisation au bar  Utilisation en cuisine et pâtisserie  Utilisation agro-alimentaire.  Propriété médicinale.  Valeur nutritive. |  | Oui |
| ANGUILLE | Localisation géographique  Illustration  Pays et époque d’origine  Région et/ou pays de production  Variétés.  Origines | Biologie  Critères de choix.  Conservation  Utilisation en cuisine et pâtisserie |  | Oui |
| ASPERGES | Localisation géographique.  Histoire.  Illustration  Variétés.  Critères de qualités  Utilisation en cuisine et pâtisserie  Utilisation agro-alimentaire.  Pays et époque d’origine  Région et/ou pays de production | Observations.  Propriétés médicinales.  Conseils culinaires |  | Oui |
| AVOCAT | Localisation géographique  Illustration  Pays et époque d’origine  Région et/ou pays de production  Variétés.  Observations.  Saisonnalité | Critères de qualité.  Propriétés médicinales.  Utilisation au restaurant.  Utilisation en cuisine et pâtisserie  Utilisation agro-alimentaire.  Propriété médicinale.  Valeur nutritive. |  | Oui |
| BANANE | Localisation géographique  Illustration  Pays et époque d’origine  Région et/ou pays de production  Variétés.  Observations.  Saisonnalité | Belle au naturel  Propriétés médicinales.  Utilisation au restaurant.  Utilisation au bar.  Utilisation en cuisine et pâtisserie  Utilisation agro-alimentaire.  Critères de qualité.  Valeur nutritive.  Etiquette.  Mariage d’amour et de raison.  Pour la petite histoire… |  | Oui |
| CANARD | Localisation géographique  Illustration.  Description.  Catégories | Critères de qualité  Utilisation au restaurant.  Conditionnement.  Utilisation en cuisine et en pâtisserie.  Utilisation agro-alimentaire. |  | Oui |
| CAVIAR | Origine  Valeur nutritionnelle  Illustration.  Préparation.  Région et/ou pays de production.  Observations. | Variétés  Catégorie  Comment le servir ?  Conservation.  Que boire avec le caviar ? |  | Oui |
| CERISE | Localisation géographique  Illustration  Pays et époque d’origine  Région et/ou pays de production  Variétés.  Saisonnalité | Critères de qualité.  Conservation  Utilisation au restaurant.  Utilisation au bar  Utilisation en cuisine et pâtisserie  Utilisation agro-alimentaire.  Propriété médicinale.  Valeur nutritive.  Question cuisine.  Saveurs du monde.  Trucs et astuces.  Lorsque la cerise se déguise en bière ou en liqueur. |  | Oui |
| CRABE | Localisation géographique  Illustration  Pays et époque d’origine  Région et/ou pays de production  Variétés.  Informations | Critères de qualité.  Critères de qualité.  Traduction.  Service au restaurant.  Utilisation au bar  Utilisation en cuisine et pâtisserie  Utilisation agro-alimentaire. |  | Oui |
| CREVETTES | Localisation géographique  Illustration  Pays et époque d’origine  Région et/ou pays de production  Variétés.  Dans quelles eaux ? | Critères de qualité.  Utilisation en cuisine et pâtisserie  Utilisation agro-alimentaire. |  | Oui |
| FOIE GRAS | Région et/ou pays de production  Illustration  Comment les servir ?  Quelques conseils.  Les vins. | Dégustation.  Vertus nutritionnelles du foie gras.  Achat et conservation.  Historique  Conservation d’un foie gras entamé. |  | Oui |
| HOMARD | Localisation géographique  Illustration  Pays et époque d’origine  Région et/ou pays de production  Variétés.  Informations | Critères de qualité.  Traductions.  Conservation  Service au restaurant.  Utilisation en cuisine et pâtisserie  Utilisation agro-alimentaire. |  | Oui |
| HUITRES | Localisation géographique  Illustration  Origine  Classification et commercialisation des huitres | Critères de choix.  Utilisation en cuisine et en pâtisserie.  Variétés.  Traduction.  Petit vocabulaire ostréicole. |  | Oui |
| KIWI | Localisation géographique  Illustration  Pays et époque d’origine  Région et/ou pays de production  Variétés.  Observations.  Saisonnalité | Critères de qualité.  Truc et astuce.  Utilisation au restaurant.  Utilisation au bar  Utilisation en cuisine et pâtisserie  Utilisation agro-alimentaire. |  | Oui |
| MOULES | Localisation géographique  Illustration  Pays et époque d’origine  Région et/ou pays de production  Variétés.  Historique | Critères de qualité.  Conservation  Service au restaurant.  Utilisation en cuisine et pâtisserie  Utilisation agro-alimentaire.  La mytiliculture ou la moule d’élevage.  Valeur nutritive.  Traductions.  Utilisation et principes de base. |  | Oui |
| ORANGE | Localisation géographique  Illustration  Pays et époque d’origine  Région et/ou pays de production  Variétés.  Observations  Saisonnalité | Critères de qualité.  Utilisation au restaurant.  Utilisation au bar  Utilisation en cuisine et pâtisserie  Utilisation agro-alimentaire. |  | Oui |
| POMELO | Localisation géographique  Illustration  Pays et époque d’origine  Région et/ou pays de production  Observations  Saisonnalité | Critères de qualité.  Utilisation au restaurant.  Utilisation au bar  Utilisation en cuisine et pâtisserie  Utilisation agro-alimentaire.  Propriété médicinale. |  | Oui |
| PECHE | Localisation géographique  Illustration  Pays et époque d’origine  Région et/ou pays de production  Variétés.  Observations  Saisonnalité | Critères de qualité.  Utilisation au restaurant.  Utilisation au bar  Utilisation en cuisine et pâtisserie  Utilisation agro-alimentaire.  Suggestions. |  | Oui |
| POULET | Localisation géographique.  Illustration.  Description.  Appellations. | Critères de qualité  Variétés  Utilisation au restaurant.  Utilisation en cuisine et en pâtisserie.  Utilisation agro-alimentaire.  Conditionnement. |  | Oui |
| SAUMON FUME. | Localisation géographique  Illustration  Pays et époque d’origine  Variétés.  Caractéristiques  Saisonnalité | Service au restaurant.  Utilisation en cuisine et pâtisserie  Utilisation agro-alimentaire.  Sédentaires ou aventurier.  Observations.  Sauvage ou d’élevage ?  A chacun son label.  Principes de fumage.  Divers. |  | Oui |
| SOLE | Région et/ou pays de production  Variétés.  Illustration  Légende.  Divers. | Critères de qualité.  Valeur nutritive.  Service au restaurant.  Utilisation en cuisine et pâtisserie |  | Oui |
| TRUITE | Localisation géographique  Illustration  Pays et époque d’origine  Variétés. | Caractéristiques  Service au restaurant.  Utilisation en cuisine et pâtisserie  Utilisation agro-alimentaire. |  | Oui |

AUTRES FICHES PRODUITS (fruits uniquement) DISPONIBLES, MAIS NON ECHELONNEES SUR LES 3 ANNEES DE FORMATION D’UN ELEVE DE BAC PRO.

1. Abricot
2. Acerola
3. Agneau
4. Ail
5. Airelle rouge
6. Ajowan
7. Amande
8. Amande tropicale
9. Amandes
10. Aneth angélique
11. Anis
12. Anone
13. Anone des marais
14. Arbouse
15. Aronia
16. Artichaut
17. Artichaut
18. Asimine
19. Assa-foetida
20. Aubergine
21. Bar
22. Barbadine
23. Barge de capucin
24. Basilic
25. Baudroie
26. Bergamote
27. Beurre
28. Bigorneaux
29. Bœuf
30. Bourache
31. Brugnon
32. Buccin
33. Cabillaud
34. Cacahuètes
35. Cacao
36. Calamars
37. Calamondin
38. Canneberge
39. Cannelle
40. Capitaine
41. Câpres
42. Carambole
43. Carambole
44. Cardamome
45. Carotte
46. Carpe
47. Carvi
48. Cassis
49. Cedrat
50. Cèleri
51. Cerf
52. Cerfeuille
53. Ceriman
54. Chapon
55. Charcuteries
56. Châtaigne
57. Chayotte
58. Chicorée
59. Choux fleurs
60. Choux pommes
61. Choux rouges
62. Ciboulette
63. Citron
64. Citron
65. Clams
66. Clémentine
67. Clou de girofle
68. Clovisses
69. Coing
70. Combo
71. Concombre courgette
72. Coque
73. Coriandre
74. Corme
75. Cornouille
76. Couteau
77. Crèmes laitières
78. Crevette grise
79. Crevette rose
80. Crevette rouge
81. Cumin
82. Curcuma
83. Curuba
84. Curuba india
85. Datte
86. Datte de mer
87. Daurades
88. Dendragone
89. Echalote
90. Eglefin
91. Encornet
92. Endive
93. Entremets
94. Epinard
95. Estragon
96. Esturgeon
97. Etrilles
98. Faisan
99. Feijoa
100. Fenouil
101. Feuille de chêne
102. Fève
103. Figue
104. Figue de barbarie
105. Flétan
106. Fraise
107. Fraise des bois
108. Framboise
109. Framboise
110. Fromages (46 AOP)
111. Fruit d'akebia quinata
112. Fruit de la passiflore Anémone
113. Fruit de la passiflore bleue
114. Fruit de la passion
115. Fruit de l'arbre a pain
116. Fruit de sébestier
117. Fruit du palmier abricot
118. Fukushu
119. Galanga
120. Gâteaux
121. Genièvre
122. Gibiers
123. Gingembre
124. Glace et sorbet
125. Goyave
126. Goyave
127. Goyave de chine
128. Goyave du chili
129. Grenade
130. Grenadille
131. Grenadille jaune
132. Grenadille sauvage
133. Grondin hareng
134. Groseille
135. Groseille a maquereaux
136. Haricot
137. Haricot sec
138. Iceberg
139. Igname
140. Isope
141. Jambon cru
142. Jujube
143. Kaki
144. Kiwai
145. Kiwano
146. Kumquat
147. Kumquat ovale
148. Kumquat rond
149. Lait et produits frais
150. Langouste
151. Langoustine
152. Lapin
153. Lapin de garenne
154. Laurier
155. Lemon grass
156. Lentilles
157. Lieu
158. Lièvre
159. Limande
160. Lingue
161. Litchi
162. Livèche
163. Lolorosa
164. Longane
165. Mâche chinoise
166. Maïs
167. Mandarine satsuma
168. Mangoustan
169. Mangue
170. Manioc
171. Marjolaine
172. May pop
173. Mélisse
174. Melon
175. Menthe
176. Merlan
177. Mesclun
178. Mirabelle
179. Monarde
180. Moutarde frisée
181. Mulet
182. Mure
183. Mure blanche
184. Mure du murier platane
185. Muscade
186. Myrte
187. Navet
188. Nèfle
189. Nigelle
190. Noisette
191. Noix
192. Noix de cajou
193. Noix de coco
194. Noix de coco du chili
195. Œufs
196. Oignons
197. Olive
198. Olive d'automne
199. Olive mer
200. Orange amère
201. Orangine
202. Origan
203. Oseille
204. Oursin
205. Pain de sucre
206. Palourde
207. Papaye
208. Papaye des montagnes
209. Paprika
210. Passiflore poc-poc
211. Patate douce
212. Pavot
213. Pepino
214. Perdrix
215. Persil
216. Petits pois
217. Pétoncle
218. Physalis
219. Piment
220. Pimprenelle
221. Pissenlit
222. Pistache
223. Pitaya
224. Plaquemine d’Europe
225. Poire
226. Poire pomme
227. Poireaux
228. Poivre
229. Poivrons
230. Pomme
231. Pomme cannelle
232. Pomme de cythere
233. Pomme d'eau
234. Pomme kangourou de Tasmanie
235. Pomme liane
236. Pommes
237. Pommes de terre
238. Porc
239. Potiron
240. Pourpier
241. Praire
242. Prune
243. Prune d'inde
244. Prune du natal
245. Pruneaux
246. Prunelle
247. Quetsches
248. Radis
249. Raie
250. Raisin
251. Ramboutan
252. Rhubarbe
253. Rocou
254. Romarin
255. Roquette
256. Rossulaire du japon
257. Rouget
258. Safran
259. Salade
260. Sapote blanche
261. Sardine
262. Sarriette
263. Sassafras
264. Sauge
265. Saumon St pierre
266. Seiche
267. Sésame
268. St jacques
269. Tamarin
270. Tamarin des indes
271. Tanaisie
272. Tartes
273. Thon
274. Thym
275. Tomate
276. Tomate en arbre
277. Turbot
278. Vanille
279. Vanneaux
280. Veau
281. Vernis
282. Verveine
283. Viennoiseries
284. Violet.
285. Vivaneau