

**Fiche d'activité Séquence d'observation**

<b>Cuisine</b>	Fiche C2			Page N°	<b>1</b>
	Niveau :			Sur total de	<b>4</b>
			*	**	***



**Mission : Jeu de piste**

Autonomie

Accompagné

**SOCLE COMMUN DE CONNAISSANCES/ COMPÉTENCES / CULTURE :**

<i>Appréciation de l'entreprise (Placez une ou plusieurs croix)</i>	-	+	++	+++
C1 - Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit				
S1 - Construire des relations (conversation, situation de recherche)				
H3 - Respecter des comportements favorables à sa santé et sa sécurité				
M3 - Manifester sa curiosité à travers des activités conduites ou reconnues				
R5 - Préparer-planifier-se représenter une action avant de la réaliser				

(-) Maîtrise insuffisance / (+) Maîtrise fragile / (++) Maîtrise satisfaisante / (+++) Très bonne maîtrise

**MATÉRIEL :**

La carte du jeu de piste

Plan de la cuisine et des stocks, liste du personnel de cuisine (noms et postes) ou organigramme

Un espace réservé pour déposer les ingrédients au poste pâtisserie

**OÙ RÉALISER ?**

Dans l'ensemble des postes de la cuisine et au niveau des stocks des matières premières

**TEMPS ESTIMÉ :**

45 minutes minimum

**POINTS DE VIGILANCE :**

S'assurer que l'élève a compris le travail demandé et faire des vérifications toutes les trois étapes

Prévenir l'ensemble du personnel de l'activité (lors du briefing), s'assurer de leur prise de poste et de la possession des informations nécessaires au bon déroulement de l'activité

**OBJECTIFS & DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ :**

- Découvrir l'environnement de l'entreprise et se familiariser avec les locaux et le personnel
- Être capable de se repérer dans les locaux
- Répondre à des énigmes et questions mettant en œuvre des connaissances générales
- Chercher et trouver par soi-même des ingrédients ou ustensiles

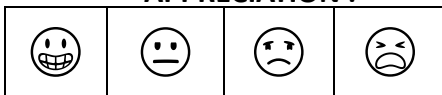
**MISE EN ŒUVRE DE L'ACTIVITÉ :**

- 1) Sous forme de jeu de piste, le stagiaire doit suivre la carte que son tuteur lui remet au début de l'activité
- 2) Le tuteur donne les consignes et lui explique le déroulement de l'activité
- 3) Le stagiaire suit la carte, il doit se rendre dans les différents locaux de la cuisine, poser des questions au personnel, répondre à des énigmes et questions, chercher des ingrédients, ustensiles et indices
- 4) L'ensemble des éléments qu'il récupère devront être stockés à un poste en pâtisserie et lui permettront de réaliser une recette. Cette activité est en lien avec la fiche « C1 réalisation d'une tarte aux pommes ».

**CONTINUITÉ :**

- Vérifier la fraîcheur et qualité des ingrédients choisis
- Réaliser l'activité de la fiche C3
- Imaginer sous la forme d'un reportage photo « La folle histoire d'un légume » (de sa livraison à l'assiette)

**APPRÉCIATION :**



<b>Cuisine</b>	Fiche C2		Page N°	2
	Niveau :		Sur total de	4
	*	**	***	



## Mission : Jeu de piste

Autonomie

Accompagné

### Annexe

Transmettre les consignes et expliquer le déroulement de l'activité	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le tuteur détermine un emplacement au poste pâtisserie pour que le stagiaire puisse déposer et stocker les éléments (ingrédients et ustensiles)</li> <li>- Le tuteur transmet les consignes en expliquant la mission, la carte, les documents nécessaires</li> <li>- Il dispose tous les indices au poste pâtisserie (emplacement réservé)</li> </ul>																						
Liste des étapes et énigmes	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Cherche 6 pommes « Boskoop » dans la chambre froide « fruits et légumes ».</li> <li>2) Résous l'énigme<sub>1</sub> du chef de partie « garde-manger ».</li> <li>3) Retourne à la pâtisserie et cherche un rouleau à pâtisserie.</li> <li>4) Cherche l'économe et réponds correctement à sa question, il te donnera un ingrédient.</li> <li>5) Cherche une plaquette de beurre dans la chambre froide B.O.F, dépose-la dans le tiroir réfrigéré de ton poste en pâtisserie.</li> <li>6) Trouve le Maître d'hôtel, il te donnera un indice<sub>3</sub>.</li> <li>7) Donne cet indice au Chef de cuisine afin de recevoir la fiche au trésor<sub>4</sub>.</li> <li>8) Donne la fiche au trésor<sub>4</sub> à ton tuteur et montre-lui les éléments que tu as trouvés.</li> </ol>																						
Liste des questions et énigmes à transmettre aux intervenants	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;"></th> <th style="width: 25%;">Intervenant</th> <th colspan="2" style="width: 60%;">Mission / rôle</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">Enigme<sub>1</sub></td> <td style="background-color: #cccccc;">Chef de partie garde-manger</td> <td style="background-color: #cccccc;">Pose une énigme et donne 10g de cannelle moulue au stagiaire lorsqu'il a correctement répondu</td> <td style="background-color: #cccccc;">C'est une épice qui ne pousse pas dans les arbres, mais qui en est issue. On la trouve sous forme de bâton ou moulue. Réponse : la cannelle</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">Question<sub>2</sub></td> <td style="background-color: #cccccc;">Econome</td> <td style="background-color: #cccccc;">Pose la question et donne un paquet de farine lorsque le stagiaire répond correctement.</td> <td style="background-color: #cccccc;">A partir de quelle céréale est fabriquée la farine ? Réponse : le blé</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">Indice<sub>3</sub></td> <td style="background-color: #cccccc;">Le Maître d'hôtel</td> <td style="background-color: #cccccc;">Lorsque le stagiaire vient à sa rencontre, lui donne un bouchon de vin usagé.</td> <td style="background-color: #cccccc;"></td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">Fiche au trésor<sub>4</sub></td> <td style="background-color: #cccccc;">Le chef de cuisine</td> <td style="background-color: #cccccc;">Lorsque le stagiaire lui donne le bouchon de vin, lui remettre la fiche technique de fabrication de la tarte aux pommes cf. fiche C1</td> <td style="background-color: #cccccc;"></td> </tr> </tbody> </table>				Intervenant	Mission / rôle		Enigme <sub>1</sub>	Chef de partie garde-manger	Pose une énigme et donne 10g de cannelle moulue au stagiaire lorsqu'il a correctement répondu	C'est une épice qui ne pousse pas dans les arbres, mais qui en est issue. On la trouve sous forme de bâton ou moulue. Réponse : la cannelle	Question <sub>2</sub>	Econome	Pose la question et donne un paquet de farine lorsque le stagiaire répond correctement.	A partir de quelle céréale est fabriquée la farine ? Réponse : le blé	Indice <sub>3</sub>	Le Maître d'hôtel	Lorsque le stagiaire vient à sa rencontre, lui donne un bouchon de vin usagé.		Fiche au trésor <sub>4</sub>	Le chef de cuisine	Lorsque le stagiaire lui donne le bouchon de vin, lui remettre la fiche technique de fabrication de la tarte aux pommes cf. fiche C1	
	Intervenant	Mission / rôle																					
Enigme <sub>1</sub>	Chef de partie garde-manger	Pose une énigme et donne 10g de cannelle moulue au stagiaire lorsqu'il a correctement répondu	C'est une épice qui ne pousse pas dans les arbres, mais qui en est issue. On la trouve sous forme de bâton ou moulue. Réponse : la cannelle																				
Question <sub>2</sub>	Econome	Pose la question et donne un paquet de farine lorsque le stagiaire répond correctement.	A partir de quelle céréale est fabriquée la farine ? Réponse : le blé																				
Indice <sub>3</sub>	Le Maître d'hôtel	Lorsque le stagiaire vient à sa rencontre, lui donne un bouchon de vin usagé.																					
Fiche au trésor <sub>4</sub>	Le chef de cuisine	Lorsque le stagiaire lui donne le bouchon de vin, lui remettre la fiche technique de fabrication de la tarte aux pommes cf. fiche C1																					

<b>Cuisine</b>	Fiche C2		Page N°	3
	Niveau :		Sur total de	4
	*	**	***	



## Mission : Jeu de piste

Autonomie

Accompagné


# Jeu de piste ...

... Pour les gourmands

- 1 Cherche 6 pommes « Boskoop » dans la chambre froide « fruits et légumes »
- 2 Résous l'énigme du chef de partie « garde-manger ».
- 3 Retourne en pâtisserie et cherche un rouleau à pâtisserie en bois.
- 4 Cherche l'économiste et réponds correctement à sa question, il te donnera un ingrédient.
- 5 Cherche une plaquette de beurre dans la chambre froide B.O.F, dépose la dans le tiroir réfrigéré de ton poste en pâtisserie.
- 6 Trouve le Maître d'hôtel, il te donnera un indice.
- 7 Donne cet indice au Chef de cuisine afin de recevoir la fiche au trésor

Donne la fiche au trésor à ton tuteur et montre-lui les éléments que tu as trouvés.

Félicitation ! tu as réussi 😊

<b>Cuisine</b>	Fiche C2			Page N°	<b>4</b>
	Niveau :			Sur total de	<b>4</b>
			*	**	***
	<b>Mission : Jeu de piste</b>				
	Autonomie			Accompagné	

## EXTRAIT DE LA FICHE C3 – Annexe 15 – Fiche trésor

<b>CHEF DE PARTIE PATISSIER</b>	<b>SAISON :</b> Automne/Hiver	<b>INTITULE</b> TARTE AUX POMMES ALSACIENNE	<b>NOMBRE DE PORTIONS A PRODUIRE</b> 8		<i>« Source Image : Google images : Images libres de droit : 15 JANVIER 2020 »</i>
MATIERES PREMIERES	UNITES	QUANTITES	TECHNIQUES DE REALISATION		
<b>PATE BRISEE</b>			<p><b>Confectionner la pâte brisée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ la réserver au frais, enveloppée dans un film plastique.</li> </ul> <p><b>Préparer les pommes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Les éplucher (citronner les pommes si nécessaire), les évider avec un vide-pomme, les détailler en gros quartiers.</li> </ul> <p><b>Foncer la tarte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Beurrer le cercle, abaisser la pâte à 3 mm, piquer légèrement à l'aide d'une fourchette, foncer le cercle et le réserver au frais.</li> </ul> <p><b>Confectionner appareil à crème prise sucré</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Blanchir les œufs entiers, le jaune, le sucre et la poudre à crème. Incorporer le lait et la crème et quelques gouttes de vanille.</li> </ul>		
Farine	Kg	0.250			
Beurre	Kg	0.125			
Œuf (jaune)	P	1			
Eau	L	0.05			
Sucre semoule	Kg	0.030			
Sel	Kg	0.005			
Beurre (cercle)	Kg	0.020			
<b>APPAREIL A CREME PRISE</b>			<p><b>Garnir la tarte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Disposer harmonieusement les quartiers de pommes en rosace.</li> </ul> <p><b>Marquer la tarte en cuisson</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Cuire la tarte au four à 240°C pendant 15 min,</li> <li>◆ Ajouter l'appareil à crème prise puis terminer à 170°C durant 25 à 30 min.</li> <li>◆ Decercler à mi-cuisson</li> <li>◆ Saupoudrer la tarte de sucre glace quelques minutes avant de la</li> </ul>		
Œufs (jaunes)	P	1			
Œufs entiers	P	2			
Sucre semoule	Kg	0.050			
Lait	L	0.20			
Crème Fleurette	L	0.10			