

La famille des métiers

« Hôtellerie-restauration »

Thème n°2

« La spécificité d'un terroir : l'Alsace »



Académie de Strasbourg

Thème n°3

« La spécificité d'un terroir : l'Ile-de-France »

Décembre 2020

Philippe Viain IEN-ET Eco-Gestion
Stéphanie Irazoqui PLP CSR
Denis Pignon PLP OPC

Démarche – Création d'une situation professionnelle sur 2 semaines

2 semaines

AE / Techno 5h

TP 6h

semaine A

Menu semaine A

Bretzels
Flammekueche
Choucroute garnie
Munster
Strudel aux pommes et au miel

Découverte de la spécificité d'un terroir : région Alsace

Identifier les principaux repères géographiques et culturels. Caractériser les produits marqueurs, identifier les labels et certifications, réaliser une analyse sensorielle, rédiger les bons de commandes.



Points de technologie

- Les labels et certifications
- OPC C 5-1.3
- SC C 1-1.5

Menu semaine B

Friture d'éperlans
Potage Saint-Germain aux croutons
Côte de bœuf béarnaise pommes Pont-neuf
Brie de Melun
Cygne chantilly

- Réaliser les pâtes de base
- Mettre en œuvre les cuissons
- Communiquer au passe

- Prendre une commande en tenant compte des besoins de la clientèle
- Communiquer au passe
- Conseiller les clients dans leur choix

En débriefing du TP, présentation d'une vidéo « Karambolage (ARTE) » sur le thème des pourboires en France et en Allemagne suivi d'un échange* .

semaine B

Découverte de la spécificité d'un terroir : région Ile-de-France

Identifier les principaux repères géographiques et culturels, Caractériser les produits marqueurs, identifier les labels et certifications, réaliser une analyse sensorielle. Expérimenter le dressage et le découpage des fromages. Déguster les fromages.



- Les relations entre la cuisine et la salle : les annonces
OPC C 2-2.2
- La connaissance des produits français (les fromages)
SC C 1-3.1

- Réaliser les pâtes de base
- Mettre en œuvre les cuissons
- Communiquer au passe

- Prendre une commande en tenant compte des besoins de la clientèle
- Communiquer au passe
- Conseiller les clients dans leur choix

Les menus proposés sont différents et permettent :

- la mise en situation des élèves face à la clientèle
- le renforcement des compétences travaillées en atelier expérimental

L'animation se fait par les 2 enseignants

Coanimations possible en Mathématiques*, Sciences-appliquées et Gestion-appliquée

Les élèves travaillent les mêmes compétences sur les deux semaines



ORGANISATION DE LA SEQUENCE

« La spécificité d'un terroir : l'Alsace »

- Durée 1 semaine
- 5 heures d'atelier expérimental / technologie professionnelle + 6 heures de travaux pratiques

Compétences et compétences opérationnelles en AE/Techno

Compétences	Sous compétences	Compétences opérationnelles SC	Compétences opérationnelles OPC
Organiser la production	<p>C1-1. Organiser la production</p> <p>C2.2 Gérer le service</p>	<p>C2-2.1 Participer à l'organisation avec les autres services (cuisine...)</p>	<p>C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production</p>
Maîtriser les bases des métiers	<p>C1-2. Maîtriser les bases de la Cuisine</p> <p>C1-3. Cuisiner</p> <p>C1-1. Prendre en charge la clientèle</p> <p>C1-3. VENDRE des prestations</p> <p>C5-2. Maintenir la qualité globale</p>	<p>C1-1.3 Recueillir les besoins et les attentes de la clientèle</p> <p>C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale</p> <p>C1-3.1 Valoriser les produits</p> <p>C1-3.5 Prendre une commande</p> <p>C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions</p> <p>C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement</p>	<p>C1-2.2 Apprêter les matières premières</p> <p>C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons</p> <p>C1-3.5 Réaliser les garnitures d'accompagnement</p> <p>C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions</p> <p>C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement</p>
S'intégrer dans une équipe	<p>C2-2 Communiquer à des fins commerciales</p> <p>C1-2. Entretenir des relations Professionnelles</p> <p>C5-1. Appliquer la démarche qualité</p>	<p>C1-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes (cuisine, bar, cave, réception)</p> <p>C5-1.1 Être à l'écoute de la Clientèle</p>	<p>C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle</p> <p>C5-1.1 Être à l'écoute de la Clientèle</p>

Séance d'atelier expérimental / technologie « **La spécificité d'un terroir : l'Alsace** »

Déroulé de la séance

- Rappel du contexte professionnel
- Présentation de la séance

Pictogrammes

Elèves atelier restaurant



Elèves atelier cuisine



Classe entière



Travail de groupe



1/2 classe



Rappel du contexte et de la situation professionnelle

Contexte professionnel

Contexte professionnel

Pour affiner votre choix d'orientation professionnelle, vous intégrez la brigade d'un restaurant traditionnel situé à Strasbourg au poste de commis. Ce restaurant propose des produits et spécialités d'Alsace.

Situation professionnelle

Situé à proximité de la cathédrale de Strasbourg, le restaurant dans lequel vous travaillez attire une clientèle principalement touristique. La carte du restaurant propose des spécialités alsaciennes qui nécessitent une connaissance des principaux « produits marqueurs » alsaciens mais également de notions de critères de qualité qui vous permettront de valoriser les plats proposés auprès de la clientèle du restaurant.

Permet de travailler des objectifs retenus dans la stratégie de formation

Proposition d'une situation professionnelle sur 2 semaines

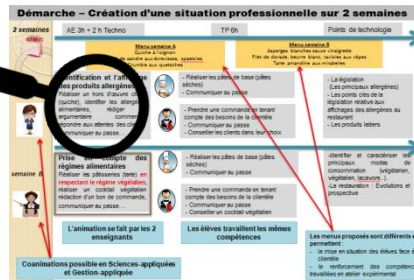


C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production
C1-2.2 Apprêter les matières premières
C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons
C1-3.5 Réaliser les garnitures d'accompagnement
C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle
C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle (Labels)

C1-1.3 Recueillir les besoins et les attentes de la clientèle
C1-3.1 Valoriser les produits
C1-3.5 Prendre une commande
C5-1.1 Être à l'écoute de la Clientèle
C2-2.1 Participer à l'organisation avec les autres services (cuisine)
C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale (Labels)



C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement : « La caractérisation de la cuisine de terroir : spécificités d'une région ou d'un territoire de proximité »



Présentation de la séance AE sur « La spécificité du terroir alsacien »

Présentation de la séance

Accroche



10 mn



1 Accroche

Objectifs

Les élèves sont répartis en six groupes de quatre et découvrent la région historique « Alsace » en utilisant l'application « Google Earth » (PIX-1 ID) . **CRCN/PIX**

(Lien Google earth : <https://www.google.com/intl/fr/earth/>)



- Faire émerger le thème de la séance
- Caractériser la cuisine de terroir
« Découverte des spécificités du territoire de proximité » ou « La cuisine régionale du lieu de l'établissement de formation »



<https://leboncall.com/brainstorming-call-center>

Découverte du thème



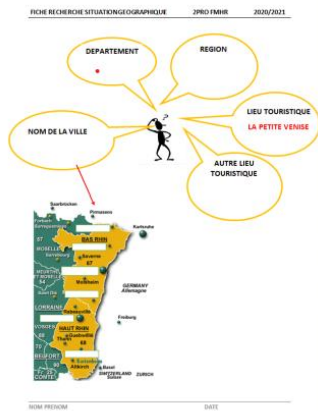
30 mn



2 Découverte du thème

Objectifs

- Identifier les principaux repères géographiques, culturels et gastronomiques de la région : Utilisation d'une application de géolocalisation pour compléter une fiche de recherche.
- Présenter oralement le travail réalisé sur la fiche de recherche



(Doc 01 Fiche de recherche géographique)

Lieux culturels et gastronomiques

A. Cathédrale Notre Dame de Strasbourg

B. Cité de l'automobile à Mulhouse

C. La petite Venise à Colmar

D. Musée historique à Haguenau

E. Bibliothèque Humaniste à Sélestat

F. Maison du sel à Wissembourg

A. Maison Kammerzell Strasbourg

B. Halles du marché du canal couvert à Mulhouse

C. Musée du chocolat à Colmar

D. Poterie culinaire Beck à Soufflenheim (Haguenau)

E. La Maison du pain d'Alsace à Sélestat

F. Caves vinicoles de Cleebourg (Wissembourg)

Vérification des pré-acquis



40 mn



3 Vérification des pré-acquis

Objectifs

- Présentation et démonstration de l'outil numérique *Postit*. **5'**
 - <https://postit.colibris-outilslibres.org/Denis#>
- Expliciter la différence entre « produit marqueur » et « spécialité culinaire ». **5'**
- Les élèves répondent à la question suivante : Connaissez-vous des spécialités et produits marqueurs alsaciens ? Activité sous forme de post-it collaboratif. Les élèves complètent numériquement le tableau *Postit* constitué de deux colonnes : spécialités culinaires et produits marqueurs. **15'**
- Echange avec la classe et co-classification des exemples donnés en trois colonnes (PM, SC, autres). **15'**

- Etablir un état des connaissances culinaires alsaciennes des élèves
- Construire un tableau collaboratif à l'aide de l'outil *Postit* (PIX-2 CC)
- Lister les principaux produits marqueurs et spécialités culinaires.



Analyse et application



1h15



4 Identification des produits labellisés alsaciens

Objectifs

- Disposition des produits marqueurs utilisés pour le TP du lendemain, par famille sur 4 buffets différents (épicerie et boissons, fruits et légumes, produits laitiers, viande/charcuterie) (5')
- Répartition des élèves en 4 groupes de 6 associés à une famille de produits (5')
outil <https://www.classroomscreen.com/>
- Projection des différents labels (INAO, commerciaux) présentés sous forme de logos et présentation du tableau des labels (10') (Doc 02)
- Les élèves circulent autour de leur buffet
- Recherche et identification des logos présents (ou pas) sur les emballages des produits. Informations à reporter sur le document des labels (15') (Doc 03)
- Un rapporteur de chaque groupe présente le travail réalisé et projection des réponses par les enseignants au TNI (20')
- Synthèse technologique sur les labels et certifications (20')

- Permettre de réaliser un travail de groupe
- Identifier les produits marqueurs en fonction des familles de produits
- Rechercher et identifier les labels et certifications
- Mutualiser le travail de chaque groupe



Analyse et application



5 mn



Rédaction des bons de commandes

Les élèves se séparent en 2 groupes



Groupe 1



Possibilité de co-animation Gestion appliquée ou Sciences appliquées

Atelier expérimental autour de la choucroute



Groupe 2



Possibilité de co-animation Gestion appliquée ou Sciences appliquées



Atelier cuisine



80 mn



3 groupes de 4 élèves

5 Découvrir, identifier, cuisiner, comparer différentes choucroutes en fonction de leur présentation commerciale

Objectifs

Chaque groupe d'élèves découvre une choucroute cuite conditionnée dans un contenant spécifique et identifie les informations suivantes : marque, label, ingrédients, durée et T° de conservation. Ils complètent la fiche de protocole d'atelier expérimental. Chaque choucroute est remise en T° en fonction de sa présentation commerciale et de son mode de conservation. Chaque groupe présente les résultats de son analyse.

(Doc 04)

Méthodes		Matériaux	
1. Observation et lecture des informations présentes sur l'emballage du produit.	• Choucroute cuite préparée (sauzon) • Choucroute industrielle • Choucroute cuite en saze	2. Observation et lecture des informations présentes sur l'emballage du produit.	• Sauzon • Sauzon industrielle • Sauzon cuite en saze
<p>Les durées et températures de conservation de la choucroute varient-elle en fonction du procédé de conservation appliqué ?</p> <p>3. Observation et lecture des informations présentes sur l'emballage du produit.</p>			
<p>Les conditions ont-elles une incidence sur l'aspect visuel du produit ? (avant ouverture et après ouverture). Préciser.</p>			
<p>4. Mise en œuvre des différentes propositions de remise en T° de la choucroute.</p>			



➤ Vérifier les hypothèses :

- Les procédés de conservation utilisés influent-ils sur la température et la durée de conservation de la choucroute ?
- Les labels présents sur l'emballage permettent-ils d'identifier la provenance géographique du produit ?
- Les conditionnements ont-ils une incidence sur l'aspect visuel du produit ? (avant ouverture et après ouverture)
- L'application des propositions de remise en T° indiquées sur les emballages modifie-t-elle le produit final ?

Atelier restaurant



80 mn



3 groupes de 4 élèves

6 Expérimentation de la rédaction d'un bon de commande en triptyque

Les élèves découvrent les différents supports de prise de commande à travers des vidéos et des photos. Puis ils retrouvent les bons systèmes de commande en fonction du type d'établissement. L'enseignant explicite l'approche méthodologique du bon papier. Les élèves expérimentent la rédaction des bons de commande à travers des exercices d'application.



Objectifs

- **Découvrir** les différents supports de prise de commande
- **Appréhender** la rédaction des bons de commande
- **Expérimenter** la prise de commande

Mutualisation des travaux d'atelier



10 mn



7

Expliciter les activités réalisées par chaque groupe

→ Objectifs

L'élève « Chef » présente l'activité réalisée en atelier cuisine. L'élève « Maître d'hôtel » résume la méthodologie rédactionnelle d'un bon de commande triptyque destiné à la cuisine.

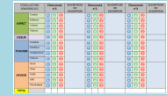


- ➔ **Mutualiser** les expériences vécues dans chaque atelier.
- ➔ **Permettre** une synergie de groupe.

Analyse sensorielle



30 mn



8 Analyse sensorielle des choucroutes

Objectifs

Les élèves réalisent une analyse sensorielle des choucroutes (support papier). L'enseignant relève les traits caractéristiques des quatre sens mobilisés dans les colonnes « descripteurs ou description ».

(Doc 05)

➔ **Identifier** les caractéristiques organoleptiques des choucroutes en fonction de leur présentation commerciale et des critères de qualité.

➔ **Compléter** une fiche d'analyse sensorielle.

STIMULATIONS SENSORIELLES		Choucroute n°1			DESCRIPTEURS OU DESCRIPTION			Choucroute n°2			DESCRIPTEURS OU DESCRIPTION			Choucroute n°3			DESCRIPTEURS OU DESCRIPTION		
ASPECT	Couleur	😊	😊	😞				😊	😊	😞				😊	😊	😞			
	Brillance	😊	😊	😞				😊	😊	😞				😊	😊	😞			
	Volume	😊	😊	😞				😊	😊	😞				😊	😊	😞			
	Texture	😊	😊	😞				😊	😊	😞				😊	😊	😞			
ODEUR		😊	😊	😞				😊	😊	😞				😊	😊	😞			
TOUCHER	Friabilité	😊	😊	😞				😊	😊	😞				😊	😊	😞			
	Moelleux	😊	😊	😞				😊	😊	😞				😊	😊	😞			
	Température	😊	😊	😞				😊	😊	😞				😊	😊	😞			
	Texture	😊	😊	😞				😊	😊	😞				😊	😊	😞			
SAVEUR	Sucré	😊	😊	😞				😊	😊	😞				😊	😊	😞			
	Amer	😊	😊	😞				😊	😊	😞				😊	😊	😞			
	Acide	😊	😊	😞				😊	😊	😞				😊	😊	😞			
	Salé	😊	😊	😞				😊	😊	😞				😊	😊	😞			
	Poivré-épicé	😊	😊	😞				😊	😊	😞				😊	😊	😞			
TOTAL																			

Synthèse

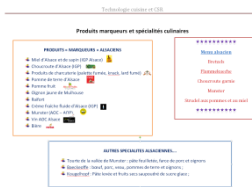


20 mn



9 Synthèse commune

Objectifs



- Découverte de la région historique « l'Alsace »
- Identification des produits marqueurs et des spécialités culinaires
- Connaissance des labels institutionnels et commerciaux
- Envoi du document de synthèse complété via l'ENT de l'établissement

(doc 06)

- **Découvrir** les repères géographiques et culturels de la région
- **Identifier et définir** les produits marqueurs et les spécialités culinaires
- **Repérer** les principaux labels institutionnels et commerciaux
- **Identifier** les caractéristiques organoleptiques des choucroutes en fonction de leur présentation commerciale et des critères de qualité

Pour aller plus loin....

Proposition de thème de PPAE en Commercialisation et service en restauration sur **les fromages** pour la semaine B dont le thème est le suivant :

« La spécificité d'un terroir : l'Ile-de-France »

Proposition de thème de PPAE en Cuisine sur **les sauces émulsionnées chaudes** pour la semaine B dont le thème est le suivant :

« La spécificité d'un terroir : l'Ile-de-France »

Atelier restaurant



80 mn



6 groupes de 2 élèves

6 Expérimentation de dressage, de découpage et de dégustation de fromages

- Projection de photos de plusieurs types de plateaux de fromages dressés
- Répartition des élèves en binômes
- Chaque binôme a à sa disposition 6 fromages de 6 familles différentes, des produits d'accompagnement (fruits frais et secs, épices, pains) et une balance
- Sur un buffet, sont mis à disposition des plateaux et des assiettes de formes, tailles et couleurs diverses.
- Les élèves doivent compléter un document sur les fromages avec l'aide de leurs emballages (doc 07)
- Puis les binômes proposent le dressage d'un plateau et d'une assiette
- Correction et analyse des propositions (découpage et dressage)
- Dégustation après avoir suggéré un classement des fromages du plus doux au plus fort

Objectifs

- ➔ **Découvrir** les différentes familles de fromages
- ➔ **Expérimenter** le dressage des fromages sur plateaux et assiettes
- ➔ **Découvrir** le découpage des fromages en fonction de leur forme
- ➔ **Déguster** les fromages avec différents accompagnements

Atelier cuisine



80 mn



4 groupes de 3 élèves

5 Découvrir, identifier, réaliser, comparer différentes sauces émulsionnées chaudes (hollandaise)

Objectifs

Chaque groupe d'élèves réalise trois sabayons en utilisant une russe, une sauteuse, un sautoir. Une analyse est réalisée au sein de chaque groupe sur les sabayons obtenus.

Chaque groupe monte les sauces hollandaises en utilisant du beurre clarifié, du beurre pommade, du beurre froid coupé en dés.

Une analyse est réalisée au sein de chaque groupe sur les sauces hollandaises obtenues.

Chaque groupe présente une synthèse de ses analyses.

(Source : CUISINE « Acquérir ses compétences par l'expérimentation, p.137. Edition BPI »)

➤ Vérifier les hypothèses :

-Le sabayon peut être monté dans une russe, dans une sauteuse, dans un sautoir ?

-La sauce hollandaise peut se monter au beurre clarifié, au beurre pommade, au beurre froid

SYNTHÈSE DE L'EXPERIMENTATION	
Hypothèse n°1	On peut réaliser une sauce hollandaise en remplaçant le beurre par du l'huile végétale.
Hypothèse n°2	On peut remplacer le beurre par l'huile végétale, le beurre et le lait de crème par de la crème et du lait végétal.
Hypothèse n°3	La nature des ingrédients (sélection des produits) a une incidence sur le montage de la sauce.
Hypothèse n°4	La nature des ingrédients (sélection des produits) a une incidence sur le montage de la sauce.

CONCLUSION ET REGLES A RETENIR DE CETTE EXPERIMENTATION

