

La famille des métiers « Hôtellerie-restauration »

Thème n°1

Les allergènes en restauration

Académie de Strasbourg

Octobre 2020



**ACADÉMIE
DE STRASBOURG**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

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

ORGANISATION DE LA SÉQUENCE

« LES ALLERGÈNES EN RESTAURATION »

- Durée 2 semaines (**semaine A + semaine B**)
- Par semaine, 3 heures d'atelier expérimental + 2 heures de technologie professionnelle en atelier + 6 heures de travaux pratiques

Compétences et compétences opérationnelles en AE/Techno

Compétences FMHR	Sous compétences FMHR	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>
Maitriser 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>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>C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions</p>	<p>C1-2.9 Réaliser les préparations de base</p> <p>C1-2.10 Réaliser les pâtes de base</p> <p>C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons</p> <p>C1-3.2 Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds</p> <p>C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions</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 « Identification et affichage des produits allergènes »

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

Votre responsable souhaite faire le point avec vous concernant certains retours négatifs de la clientèle. Ceux-ci portent sur votre capacité à conseiller les clients ayant des régimes alimentaires particuliers, sur une certaine méconnaissance de la composition des plats et plus particulièrement sur les principaux allergènes. Nécessitant une étroite collaboration entre la salle et la cuisine, il souhaite aborder ces dysfonctionnements afin de répondre aux attentes des clients en termes de santé, notamment concernant les allergies alimentaires et les régimes spécifiques.

Permet de travailler des objectifs retenus dans la stratégie de formation

Proposition d'une situation professionnelle sur 2 semaines (semaines A et B)



C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle

C1-1.1 Recueillir les informations et renseigner ou élaborer des documents relatifs à la production
C1-2.9 Réaliser les préparations de base
C1-2.10 Réaliser les pâtes de base
C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons
C1-3.2 Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds

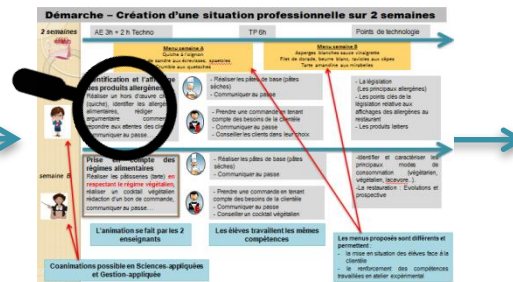
C5-1.1 Être à l'écoute de la clientèle

C1-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes (cuisine, bar, cave, réception...)

C1-1-5 Conseiller la clientèle, proposer un argumentaire
C1-1.3 Recueillir les besoins et attentes de la clientèle
C2-2.1 Participer à l'organisation avec les autres services (cuisine...)

C5-1.1 Être à l'écoute de la clientèle

C5-1.1 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions



Présentation de la séance AE sur « l'identification et l'affichage des produits alimentaires allergènes »



Accroche



15 mn



1 Accroche

Objectif

Les élèves découvrent une vidéo projetée mettant en scène un serveur qui n'est pas en mesure de répondre correctement à la demande d'une cliente .

(Doc 01 Vidéo BFM 1ère partie)

➤ Faire émerger la problématique

« *demande particulière d'une cliente* » et le thème de la séance :
«*identification et affichage des produits allergènes en restauration*»



<https://decouverteproclgmateliane.wordpress.com/nos-realisations/>

Analyse de la situation



20 mn



2 Analyse de la situation

Objectifs

➡ Analyser la situation et émettre des hypothèses : identifier les causes potentielles du mécontentement de la cliente. Ces hypothèses vont être vérifiées lors d'ateliers.

Les élèves émettent des hypothèses permettant de répondre à cette problématique avec **post-it** ou avec un **outil collaboratif** (tablette) permettant un affichage des réponses au tableau : échanges, classement, émergence de pistes possibles



<https://diogresto.com/allergenes-restaurant-obligation/>

A. Le serveur ne connaît pas la composition des plats

B. Le support de vente n'indique pas la présence des allergènes alimentaires

C. Le cuisinier ne propose pas de substituts aux ingrédients allergènes

D. Autres

Vérification des pré-acquis



30 mn



3 Vérification des pré-acquis

Objectifs

- Les élèves répondent à la question suivante : **Comment pourriez-vous définir un allergène alimentaire ?**
- **Activité sous la forme d'un Brainstorming**
- **Construction d'une définition commune en reprenant les termes donnés par les élèves**
- **Les élèves inscrivent sur un post-it un allergène qu'ils connaissent ou pensent connaître**
- **Collecte au tableau des post-it et co-élaboration d'une classification en deux temps (par thématiques avant élaboration finale du tableau)**

- **Déceler** les notions connues relatives aux produits alimentaires allergènes
- **Construire** une définition commune d'un « ingrédient allergène »
- **Lister** les principaux allergènes.



PRODUITS DE LA MER	D'ORIGINE ANIMALE PRODUITS	D'ORIGINE VEGETALE PRODUITS	AUTRES PRODUITS
--------------------------	----------------------------------	-----------------------------------	--------------------

Analyse et application



50 mn



4 Application du travail de co-construction

Objectifs

- Les élèves sont répartis en 6 groupes de 4 personnes mixant les groupes d'ateliers cuisine et salle (5')
outil <https://www.classroomscreen.com/>
- Les élèves disposent des 3 fiches techniques de fabrication nécessaires au TP du lendemain (2')
(Doc 02-Doc 03-Doc 04)
- Ils identifient et relèvent, sur chaque fiche technique, les ingrédients potentiellement allergènes (colonne « allergènes ») (15')
- Un rapporteur de chaque groupe présente le travail réalisé (15')
- Distribution du tableau vierge de synthèse des allergènes à compléter par les élèves, projection des enseignants TNI (10')
(Doc 05)
- Diffusion de la seconde partie de la vidéo en synthèse (3')
(Doc 06 : Vidéo BFM 2ème partie)

- Transposer et appliquer les connaissances acquises lors de l'exercice précédent
- Vérifier la bonne compréhension des informations données
- Mutualiser les connaissances de chacun
- Permettre de réaliser un travail de groupe
- Exploiter une fiche technique



Exploitation d'une fiche technique

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION		Date de validation : 03/04/2014	
NOM DE LA RECETTE : PÂTE À CHOUX		N° de la fiche : 01	
CATEGORIE : PÂTES		N° de la version : 01	
PREPARATION : 15 minutes		CUISSON : 15 minutes	
MATERIAUX :		EQUIPEMENT :	
Beurre	100g	Four	
Farine	100g	Four à chaux	
Œufs	2	Four à vapeur	
Sel	1g	Four à bois	
Levain	10g	Four à gaz	
Alcool	10g	Four à induction	
Arômes	10g	Four à micro-ondes	
Conservateurs	10g	Four à rayonnement	
Colorants	10g	Four à résistance	
Emulsifiants	10g	Four à ultrasons	
Enzymes	10g	Four à induction	
Épaississants	10g	Four à induction	
Émulsifiants	10g	Four à induction	
Édulcorants	10g	Four à induction	
Épaississants	10g	Four à induction	
Émulsifiants	10g	Four à induction	
Enzymes	10g	Four à induction	
Conservateurs	10g	Four à induction	
Colorants	10g	Four à induction	
Alcool	10g	Four à induction	
Sel	1g	Four à induction	
Œufs	2	Four à induction	
Farine	100g	Four à induction	
Beurre	100g	Four à induction	

Analyse et application



5 mn



Argumentation commerciale

Les élèves se séparent en 2 groupes



Groupe 1



Possibilité de co-animation Gestion appliquée ou Sciences appliquées

Réalisation de deux quiches



Groupe 2



Possibilité de co-animation Gestion appliquée ou Sciences appliquées



Atelier restaurant



120 mn



4 groupes de 3 élèves

Construction de l'argumentation commerciale du menu du TP (50')
(Doc 08 et 08 bis)

Jeux de rôles (30')
(Doc 09)

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION					
TABLEAU D'INDICATEURS LACTIQUES					
NOM DE LA PREPARATION					
NOM DE LA PREPARATION COMMERCIALE					
INDICATEUR	UNITE	SEUIL	TECHNIQUE	SEUIL	UNITE
Indicateurs de la fabrication					
PH					
...
Indicateurs de la consommation					
PH					
...



https://www.huffingtonpost.fr/clementine-hugolgential/analyse-comportement-restaurant_b_4688508.html

Analyse des mises en situation par les élèves observateurs (20')



Point techno
la législation des allergènes (20')
(Doc 09 bis)



<https://www.wort.lu/fr/culture/la-loi-en-vigueur-depuis-plus-d-un-an-sur-les-allergenes-cause-tete-ou-telle-54293f056165455648577>

Mutualisation des travaux d'atelier



10 mn



6 Expliciter les activités réalisées par chaque groupe

→ Objectifs

L'élève « Chef » présente l'activité réalisée en atelier cuisine. L'élève « Maître d'hôtel » propose les argumentations commerciales réalisées en atelier restaurant.

- ➔ **Mutualiser** les expériences vécues dans chaque atelier.
- ➔ **Compléter** l'argumentation commerciale des fiches techniques pour le second groupe.

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION			
TABLEAU N°10 - LACTIQUES			
REPERES TECHNIQUES	Mettre de grille brulée avec 2 œufs cuits molles, 2 œufs cuits à la coque et 1 œuf dur.		
ACCUMULATION COMMERCIALE			
DETERMINER	Unité	Quantité	TECHNIQUE
Œufs			
Œuf dur	œuf	2	Œuf dur à la coque
Œuf à la coque	œuf	2	Œuf à la coque
Œuf mou	œuf	1	Œuf mou
Œuf dur	œuf	1	Œuf dur
Œuf dur	œuf	1	Œuf dur
Beurre			
Beurre	g	200	Beurre
Beurre	g	200	Beurre
MARINADE			
Œuf dur	œuf	1	Œuf dur
Œuf dur	œuf	1	Œuf dur
Œuf dur	œuf	1	Œuf dur
Œufs			
Œuf dur	œuf	2	Œuf dur
Œufs			
Œuf dur	œuf	2	Œuf dur
Œufs			
Œuf dur	œuf	2	Œuf dur
Œufs			
Œuf dur	œuf	2	Œuf dur
Œufs			
Œuf dur	œuf	2	Œuf dur
Œufs			
Œuf dur	œuf	2	Œuf dur



Analyse sensorielle



30 mn



7 Analyse sensorielle des quiches réalisées

Objectifs

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

(Doc 10)

- ➔ Identifier les caractéristiques organoleptiques d'une quiche avec et sans lactose.
- ➔ Compléter une fiche d'analyse sensorielle.

GRILLE D'ANALYSE SENSORIELLE

« L'évaluation sensorielle des aliments est une technologie dont l'objectif est la détermination des propriétés sensorielles ou organoleptiques des aliments, c'est-à-dire leurs activités sur les divers récepteurs sensoriels céphaliques stimulés avant et pendant leur ingestion, et la recherche des préférences ou aversions pour ces aliments que déterminent ces propriétés sensorielles ». Evaluation Sensorielle – Manuel méthodologique, Lavoisier, 1990.

STIMULATIONS SENSORIELLES		Quiche n°1			DESCRIPTEURS OU DESCRIPTION	Quiche n°2			DESCRIPTEURS OU DESCRIPTION
ASPECT	Couleur	😊	😐	😞		😊	😐	😞	
	Brillance	😊	😐	😞		😊	😐	😞	
	Volume	😊	😐	😞		😊	😐	😞	
	Texture	😊	😐	😞		😊	😐	😞	
ODEUR		😊	😐	😞		😊	😐	😞	
TOUCHER	Friabilité	😊	😐	😞		😊	😐	😞	
	Moelleux	😊	😐	😞		😊	😐	😞	
	Température	😊	😐	😞		😊	😐	😞	
	Texture	😊	😐	😞		😊	😐	😞	
SAVEUR	Sucré	😊	😐	😞		😊	😐	😞	
	Amer	😊	😐	😞		😊	😐	😞	
	Acide	😊	😐	😞		😊	😐	😞	
	Salé	😊	😐	😞		😊	😐	😞	
	Poivre-épice	😊	😐	😞		😊	😐	😞	
TOTAL									

Synthèse personnelle :

Synthèse



20 mn



8 Synthèse commune

Objectifs

MENU	BOISSONS	PRODUITS DE LA MER			D'ORIGINE ANIMALE		D'ORIGINE VÉGÉTALE							
		SAUMONS	CRUSTACÉS	MOLLUSQUES	ŒUF	LAIT	GRAINS	FRUITS	NOIX	AMANDES	AVOINE	CHAMPIGNONS	PAIN	
ENTRÉE														
PLAT														
DESSERT														

- Classification des principaux allergènes alimentaires



Rédaction des points de vigilance dans la réponse à apporter aux attentes des clients

MENU	BOISSONS	PRODUITS DE LA MER			D'ORIGINE ANIMALE		D'ORIGINE VÉGÉTALE							
		SAUMONS	CRUSTACÉS	MOLLUSQUES	ŒUF	LAIT	GRAINS	FRUITS	NOIX	AMANDES	AVOINE	CHAMPIGNONS	PAIN	
ENTRÉE														
PLAT														
DESSERT														

LÉGENDE		LÉGENDE	
ALLERGÈNES	NON ALLERGÈNES	ALLERGÈNES	NON ALLERGÈNES
ŒUF	FRUITS	ŒUF	FRUITS
LAIT	GRAINS	LAIT	GRAINS
GRAINS	FRUITS	GRAINS	FRUITS
FRUITS	NOIX	FRUITS	NOIX
NOIX	AMANDES	NOIX	AMANDES
AMANDES	AVOINE	AMANDES	AVOINE
AVOINE	CHAMPIGNONS	AVOINE	CHAMPIGNONS
CHAMPIGNONS	PAIN	CHAMPIGNONS	PAIN
PAIN		PAIN	

- Envoi du document de synthèse complété via l'ENT de l'établissement (Doc 11)

- Identifier, définir et classer les principaux allergènes alimentaires.
- Faire émerger les points de vigilance pour répondre aux attentes des clients.
- Repérer les principales étapes d'une argumentation commerciale.
- Prendre en compte les attentes de la clientèle par la cuisine et proposer des solutions alternatives.

Démarche – Création d'une situation professionnelle sur 2 semaines (A et B)

2 semaines

AE 3h + 2 h Techno

TP 6h

semaine A

semaine B

Menu semaine A

Quiche à l'oignon
Filet de sandre aux écrevisses, spaetzles
Crumble aux quetsches

Menu semaine B

Asperges blanches sauce vinaigrette
Filet de dorade, beurre blanc, ravioles aux cèpes
Tarte amandine aux mirabelles

Identification et l'affichage des produits allergènes

Réaliser un hors d'œuvre chaud (quiche), identifier les allergènes alimentaires, rédiger un argumentaire commercial, répondre aux attentes des clients, communiquer au passe...



Points de technologie

- La législation (Les principaux allergènes)
- Les points clés de la législation relative aux affichages des allergènes au restaurant
- Les produits laitiers

- Réaliser les pâtes de base (pâtes sèches)
- Communiquer au passe

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

Prise en compte des régimes alimentaires

Réaliser les pâtisseries (tarte) **en respectant le régime végétalien**, réaliser un cocktail végétalien, rédaction d'un bon de commande, communiquer au passe...



- Identifier et caractériser les principaux modes de consommation (végétarien, végétalien, locavore..).
- La restauration : Evolutions et prospective

- Réaliser les pâtes de base (pâtes sèches)
- Communiquer au passe

- Prendre une commande en tenant compte des besoins de la clientèle
- Communiquer au passe
- Conseiller un cocktail végétalien

L'animation se fait par les 2 enseignants

Coanimations possible en Sciences-appliquées et Gestion-appliquée

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

Les élèves travaillent les mêmes compétences sur les deux semaines

