

MISE EN PLACE DE FICHES DE SYNTHÈSE ET DE RÉVISION

OBJECTIFS :

- ⇐ Rédiger des fiches de synthèse relative au programme de seconde et première.
- ⇐ Réviser les différentes filières produits.

construction des fiches

Chaque fiche sera classée par thème de produit. Elle comportera des informations spécifiques à chaque famille de produits et à chaque thème de technologie. Ces fiches devront être synthétiques, rapidement assimilable.

.. 1.1 LA FILIÈRE BOUCHERIE

La fiche sur la filière boucherie concerne les ovins (mouton et assimilé), les porcins, les bovins (bœuf et veau). Les informations qu'elle comportera seront :

- Les généralités sur l'espèce (dénomination des animaux, âge et poids de sacrifice).
- Les critères de qualité (conformation, état d'engraissement, couleur de la chair, appellation d'origine et label de qualité, critères d'achat).
- Les appellations commerciales (nom des morceaux, appellation classique, catégorie, situation sur l'animal).
- Un tableau récapitulatif des modes de cuisson en fonction des principales catégories et morceaux.

.. 1.2 LA FILIÈRE FRUITS & LÉGUMES

Elle concerne les fruits et les légumes utilisés en cuisine. Elle regroupera les données suivantes :

- Les différentes familles de légumes (11 familles).
- Les grands types de légumes (frais, secs, exotiques).
- Les étiquetages (catégories, caractéristiques)
- Un tableau récapitulatif sur la saisonnalité (critères de choix en fonction de la saison)
- Les utilisations culinaires

.. 1.3 LES OVO PRODUITS

Cette fiche synthétisera les informations sur les œufs et les produits dérivés :

- Les propriétés (coagulantes, moussantes, émulsifiantes etc...).
- La commercialisation (étiquetage, catégories, classe de qualité, calibre, type de colis).
- Un tableau récapitulatif sur les modes de cuisson en coquille et hors coquille.
- Les ovo-produits (appellation, législation, présentation commerciale)

.. 1.4 LA FILIÈRE PRODUIT DE LA MER ET RIVIÈRE

Elle concerne les poissons et devra comporter :

- Les catégories de pêche (artisanale, au large, industrielle...)
- Les 4 grandes familles de poissons (ronds 2 filets, rond 4 filets, plats à 4 filets, rivière).
- Critères de qualité et de fraîcheur.
- Un tableau récapitulatif sur les découpes, les rendements et les poids moyens et quelques exemples d'utilisations culinaires.

.. 1.5 LES PRODUITS LAITIERS

Fiche récapitulative sur :

- Les différents produits commercialisés (dénomination)
- Les appellations d'origines.
- Un tableau sur les différentes utilisations culinaires (base, mouillement...)

.. 1.6 LES VOLAILLES

Cette fiche sera construite autour de :

- Des différentes familles de volailles (chair blanche, brune...)
- Les présentations commerciales (entières, effilées, vidée, pac, découpées).
- Les labels de qualité et appellation d'origine.
- Un tableau récapitulatif sur les modes de cuissons adaptés à chaque famille de volaille.

.. 1.7 LES PRODUITS TRADITIONNELS EN PÂTISSERIE

Il s'agira d'un tableau avec les pâtes de base, les ingrédients et quantité pour 4 personnes et les utilisations en cuisine et pâtisserie.

- Les pâtes (Pâte feuilletée, pâte à biscuit, à génoise, brisée, à crêpes, ...)
- Les crèmes (chantilly, anglaise, amande, pâtissière à chaud et à froid ; meringues...)
- Les appareils (crème prise, bavarois,)
- Les techniques (confire, pocher, cuire un riz au lait etc...)

.. 1.8 LES CARTES ET MENUS

- Les différentes cartes & différents menus
- La réglementation
- Les règles de rédactions (professionnelles, nutritionnelles)

.. 1.9 LES LOCAUX ET ANNEXES

- Les lieux, les circuits
- Les zones de production
- Le schéma d'organisation
- Energie et implantation du matériel
- Le principe de la marche en avant.

.. 1.10 LE PERSONNEL DE CUISINE

- La brigade
- Fonction de chaque membre de la brigade

.. 1.11 LA FILIÈRE GIBIER

- Connaître la classification gibier de poils, gibiers de plumes
- Définir les obligations du restaurateur.
- Choisir et justifier l'utilisation du gibier en cuisine.

.. 1.12 HISTOIRE DE LA CUISINE

- Connaître les manières de table et les caractéristiques de la cuisine de chaque époque.
- Citer pour chaque époque 2 personnages célèbres qui ont marqué les arts culinaire.

.. 1.13 LES PRODUITS ALIMENTAIRES INTERMÉDIAIRES

- Connaître les PAI en pâtisserie.
- Connaître les PAI en cuisine.
- Définir les gammes des différents produits (DOA DOV)
- Expliquer les avantages et les inconvénients de chaque famille produit.
- Citer et expliquer les différents moyens de conservation des aliments.

.. 1.14 INGÉNIERIE

- Définir et expliquer les 3 grands concepts de production des aliments (traditionnel, assemblage, 45)
- Définir et expliquer les 3 grands types de liaisons utilisés (direct, chaude, froides)
- Lister et expliquer les contraintes liées à la conception/restructuration d'une unité de production.
- Connaître les règles d'implantation des matériels.

.. 1.15 LE PLAN ALIMENTAIRE.

- Définir les objectifs d'un plan alimentaire.
- Expliquer les règles d'élaborations d'un plan alimentaire.

- Justifier les choix des différents menus dans une plan alimentaire (équilibre alimentaire, charge de travail, utilisation des matériels...)

.. 1.16 ADMINISTRATION DE LA PRODUCTION

- Citer et comparer les différentes sources d'approvisionnement possible en restauration.
- Citer et expliquer les documents nécessaires au suivi de la qualité et au suivi des coûts des produits utilisés dans l'entreprise hôtelière.

.. 1.17 ORGANISATION ET CONTRÔLE DE LA PRODUCTION

- Créer un planning de préparation des aliments.
- Mettre en oeuvre et utiliser des tests de rendement.
- Interpréter des écarts liés à la cuisson, au stockage, à l'utilisation des aliments.