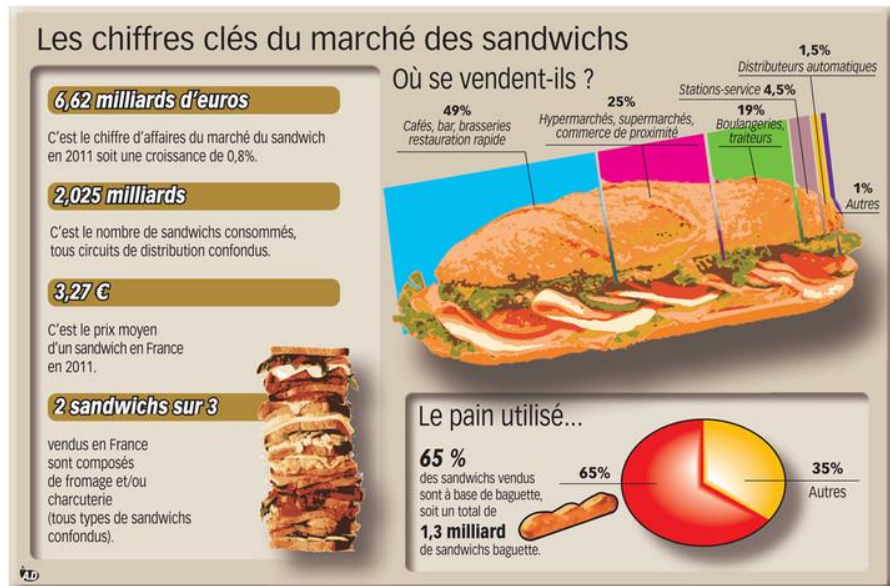


MODULE 1

La restauration rapide

OBJECTIFS :

- ✓ Construire une fiche technique simple
- ✓ Produire et distribuer en type VAE
- ✓ Appréhender le concept de restauration rapide
- ✓ Appréhender la liaison différée dans l'espace
- ✓ Atelier technique :
 - Pâte feuilletée
 - Pâte à pain
 - Pâte brisée (2^{nde})
 - Concassée de tomate
 - Appareil à crème prise (2^{nde})
 - Taillage légumes
 - Cuissons simples



Pour ce module nous réaliserons différentes préparations lors de séance ADTC pour finaliser par une production en type VAE (vente à emporter) pour 60 personnes en ADTL.

S37 Mercredi 14 septembre

Nous aborderons 2 méthodes de réalisation de la pâte feuilletée une dite « classique » et une autre dite « record » ou rapide. Elles ont les mêmes ingrédients seules la réalisation diffèrent. Je vous invite à visionner les vidéos ci-dessous afin de préparer au mieux votre séance ADTC.

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/La-pate-feuilletee>

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Feuilletage-rapide-ou-record>

Vous devez réaliser par groupe de 3 élèves :
3 fiches techniques sur le thème « **Italie** ».



Donc 1 fiche technique par élève en respectant les prérogatives suivantes :

- Utilisations de 3 pâtes différentes
 - Pâte Brisée
 - Pâte feuilletée
 - Pâte à pain (base pâte à pizza)
- Utiliser le panier afférent au module
- Une recette « végétarien »
- Une recette « produits de l'océan »
- Une recette « viande »
- Donner la progression de votre recette
- Utiliser la trame de fiche technique imposée

Pour vous aider différentes vidéos ci-dessous pour la pâte Brisée et appareil à crème prise :

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Pate-brisee-par-sablage>

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Pate-brisee-methode-inversee>

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Abaisser-et-foncer-des-cercles>

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Appareil-a-creme-prise-sale>

La formule sera composée :

d'une salade composée

d'une part de pizza ou quiche/tarte salée

d'un dessert au choix

(salade de fruits, panna cotta citron, mousse chocolat)

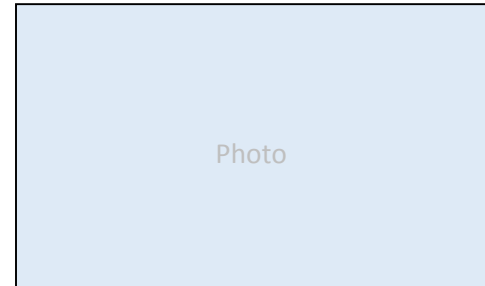
d'une boisson

PANIER				
Plats	UNITE	Poids total	Prix unitaire HT	Cout Total HT
Poissonnerie				0
Chutes de saumon fumé	kg	0,5	15	7,5
Crevette saumure	kg	1	10	10
Moules décortiquées	kg	1	12	12
Dos de cabillaud surg	kg	1	12	12
Boucherie				0
Lardons fumé	kg	0,5	8	4
jambon blanc	kg	0,5	10	5
Blanc de volaille	kg	1	12	12
B.O.F.				0
Beurre	kg	0,5	5	2,5
Crème	L	2	3	6
Lait entier	L	2	1	2
Chèvre	kg	0,5	12	6
Levure de boulanger	kg	0,12	8	0,96
Œufs	P	30	0,1	3
Parmesan	kg	0,25	12	3
Mozzarella	kg	0,5	12	6
Légumerie				0
Ail	kg	0,1	4	0,4
Aubergines	kg	1	2	2
Basilic	B	2	1	2
pommes golden	kg	1	2	2
poire conférence	kg	1	2	2
orange	kg	1	2	2
raisin	kg	1	3	3
Carottes	kg	1	1	1
Courgettes	kg	2	1,5	3
Echalotes	kg	0,4	4	1,6
oignons	kg	1	1	1
gingembre	kg	0,1	4	0,4
Poivrons rouges	kg	1	2	2
Salade roquette	kg	1	8	8
Thym / laurier	P	1	1	1
tomate	kg	2	2	4
Economat				0
Farine	kg	2	0,5	1
Pâte feuilletée	Pl	2	4	8
ananas 4/4	Bte	2	1	2
Fumet	Bte	PM		
Coulis de tomate	Bte	1	4	4
Epices courantes				
Fond blanc	Bte	PM		
Huile de tournesol	L	2	2	4
Huile d'olive	L	1	4	4
Sucre	kg	0,5	1	0,5
Tomate concentrée	kg	0,2	4	0,8
Cave				0
Vin blanc ordinaire	L	2	2	4
Compote / mousse chocolat				155,7
Panna-cotta / salade de fruits				2,594

Module Restauration

Rapide

FICHE TECHNIQUE



Pour 20 couverts		
Pâte		
Ingrédients	Quantité	Unité

Thème : Italie
Recette à base :
Élément principal :

Progression :

Ingrédients	Quantité	Unité

--

Ingrédients	Quantité	Unité

--

Ingrédients	Quantité	Unité

--

S38 Mercredi 21 septembre

Nous réaliserons aussi une pâte à pizza dont la base est une pâte à pain, idem merci de visionner la vidéo ci-dessous

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Le-petrissage-de-la-pate-a-pain-1182>

<https://www.youtube.com/watch?v=nC0tv9MoZI4>

<https://www.youtube.com/watch?v=BmcDh4y0Pc0>

Ainsi qu'une concassée de tomate :

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Fondue-de-tomates-ou-concassee-de>

Retour de vos fiches techniques version papier

S39 Mercredi 28 septembre

Nous effectuerons les essais culinaires en utilisant les techniques abordées lors des séances antérieures, pizza, tarte salée, salade composée ainsi que les desserts

Prise de photo afin de les incruster dans les fiches techniques

S40 Mercredi 05 octobre

Nous produirons une prestation de type restauration rapide en vente à emporter avec une formule « salade, quiche ou pizza, dessert et boisson » pour une soixantaine de personnes.

Vous devrez apporter vos fiches techniques finalisées avec photo.

Evaluation du module

Différents critères permettent une évaluation voici les items qui seront évalués durant le module 1.

	S37	S38	S39	S40	TOTAL
Tenue, et comportement					
Ponctualité, assiduité					
Comportement					
Documents (cahier, fiche technique...)					