

PREPARATION ET DEROULEMENT DE L'ACTIVITE EXPERIMENTALE

« Le dressage de préparations froides en vue de leur distribution »

Stratégie pédagogique :

- Amener l'élève à s'interroger face à une activité donnée et à trouver des solutions adaptées.

Objectifs :

- Déterminer le contenant le mieux adapté pour le dressage d'une préparation froide par assemblage en vue de sa distribution.
- Comparer le **dressage en série** et le **dressage individuel** d'une préparation froide par assemblage.

Problématique :

- Quel contenant et quelle organisation choisir pour dresser une préparation froide par assemblage en vue de sa distribution ?

Questionnement :

- **Quels sont les critères** à prendre en compte pour rendre la préparation froide dressée par assemblage appétissante ?
- **Comment s'organiser** pour dresser rapidement une préparation froide par assemblage ?

Place de la séance dans la progression et dans le plan de formation :

- 1^{ère} année CAP APR (12 élèves), 2^{ème} TP EP2 (Mise en place de la distribution et service au client),
- suite à un TP taillage de légumes en EP1 (Production de préparations froides et de préparations chaudes),
- après un TP Bio nettoyage des postes de travail de la cuisine pédagogique en EP3 (Entretien des locaux, des matériels, des équipements).

Prérequis :

La tenue professionnelle.

Le lavage antiseptique des mains.

Le déconditionnement de produits appertisés.

La décontamination de légumes frais.

Le bio nettoyage des postes de travail.

L'organisation du poste de travail.

Préparation professeur :

- Olives dénoyautées appertisées, maïs appertisé, tomates taillées en rondelles, carottes râpées, mozzarella en dés, salade verte (quantités nécessaires pour 30 portions de hors-d'œuvre)
- Poste de pesée, assiettes de propreté, petites et grandes cuillères, pinces, ouvre-boîtes, lingettes désinfectantes, gants à usage unique, masques, coiffes.

- Contenants :
 - 5 types de contenants à expérimenter / élève du G1 : assiette plate, ramequin rond, ramequin rectangulaire, ravier, bol
 - 5 types de contenants à expérimenter pour le G2 : assiette plate, ramequin rond, ramequin rectangulaire, ravier, bol
 - 1 Fiche d'observation à renseigner + stylo pour le G3

Durée approximative : 3 H

Déroulement de la séance :

- Remue-méninges puis explicitation du terme « le dressage par assemblage ».
- Explicitation des objectifs du TP.
- Mise en tenue de cuisine, coiffe, masque, lavage antiseptique des mains.
- Présentation des denrées, du matériel et des contenants mis à disposition.
- Répartition de 10 élèves en 2 groupes de 5 élèves
 - G1 travail individuel
 - G2 travail en série
- Distribution d'une fiche d'observation au G3 (2 élèves)
- Attribution des postes de travail par groupe.
- Préparation du poste de travail : les élèves du G1 et du G2 vont chercher les denrées préalablement pesées pour chacun par le professeur et conservées en chambre froide positive. Ils décontaminent les produits appertisés si nécessaire et s'en préparent une portion. Le professeur nomme les contenants un par un, les élèves s'en fournissent au fur et à mesure. vérification du bon choix du contenant énoncé
- Expérimentation : **inciter les élèves à tester les différents contenants, à se servir de toutes les denrées mises à disposition** (pour le dressage et comme élément de décoration) **pour en discuter le résultat.**
- Choix d'un hors-d'œuvre dressé par élève du G1 pour le présenter aux observateurs.
- Prise de photos avec l'accord des élèves.
- Comparaison et analyse des résultats.
- Rangement et retour en salle de cours.
- Synthèse commune.
- Bilan de l'expérimentation.

Aide-mémoire

C'est quoi ?

Dresser = disposer un met préparé dans un plat de service.

Avec quoi ?

- **Matériel :**
Selon disponibilité
- **Contenants alimentaires :**
Selon disponibilité

Le dressage d'une préparation froide par assemblage.

Selon quels critères ?

- La capacité du contenant
- La quantité nécessaire et suffisante

- La présentation esthétique
- Le dressage propre

Pourquoi ?

- Pour respecter les recommandations nutritionnelles concernant les rations alimentaires

- Pour augmenter l'appétence de la préparation