
Planification des séances de travaux pratiques
Travailler les compétences du pôle 3 du référentiel :
Animation et gestion d'équipe en restauration

Objectifs pédagogiques :

- Créer des conditions de travail collaboratif entre élèves de cuisine et de restaurant.
- Concevoir un des plats du menus par les élèves avec rédaction d'une fiche technique, d'un bon de commande et d'un schéma à partir de thèmes et de produits imposés par les enseignants.

Compétences travaillées dans le référentiel des deux diplômes (Cuisine et CSR)

PÔLE N° 3 : Animation et gestion d'équipe en restauration

C3-1. ANIMER une équipe C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels

C3-2. OPTIMISER les performances de l'équipe C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe C3-2.2 Analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé avec l'aide de son supérieur hiérarchique C3-2.3 Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d'optimisation et/ou correctives

C3-3. RENDRE COMPTE du suivi de son activité et de ses résultats C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats C3-3.2 Présenter oralement la synthèse

Conditions de réalisation :

Le trinôme, 2 élèves de cuisine et 1 élève de CSR :

- Rédigent **un bon de commande et une fiche technique** de denrées pour 8 couverts.
Validation et évaluation des travaux élèves par les enseignants cuisine et CSR.
- Proposent un **descriptif succinct et un schéma de dressage** sous la forme d'une planche (exemple de l'approche créative du Chef F.Claquin de la villa Tri Men 1* Michelin)
- Les 2 cuisiniers produisent le plat créé (entrée ou dessert) pour la totalité de l'effectif de clients. L'élève CSR explique le plat créé auprès des autres élèves de la classe avant le service et valorise/commercialise le plat créé auprès de la clientèle pendant le service.

Documents supports à rendre :

Annexe A : calendrier de rendu du travail à effectuer

Annexe B : Bon de commande du plat libre **A compléter et à rendre à la date prévue dans le calendrier**

Annexe C : fiche technique du plat libre **A compléter et à rendre à la date prévue dans le calendrier**

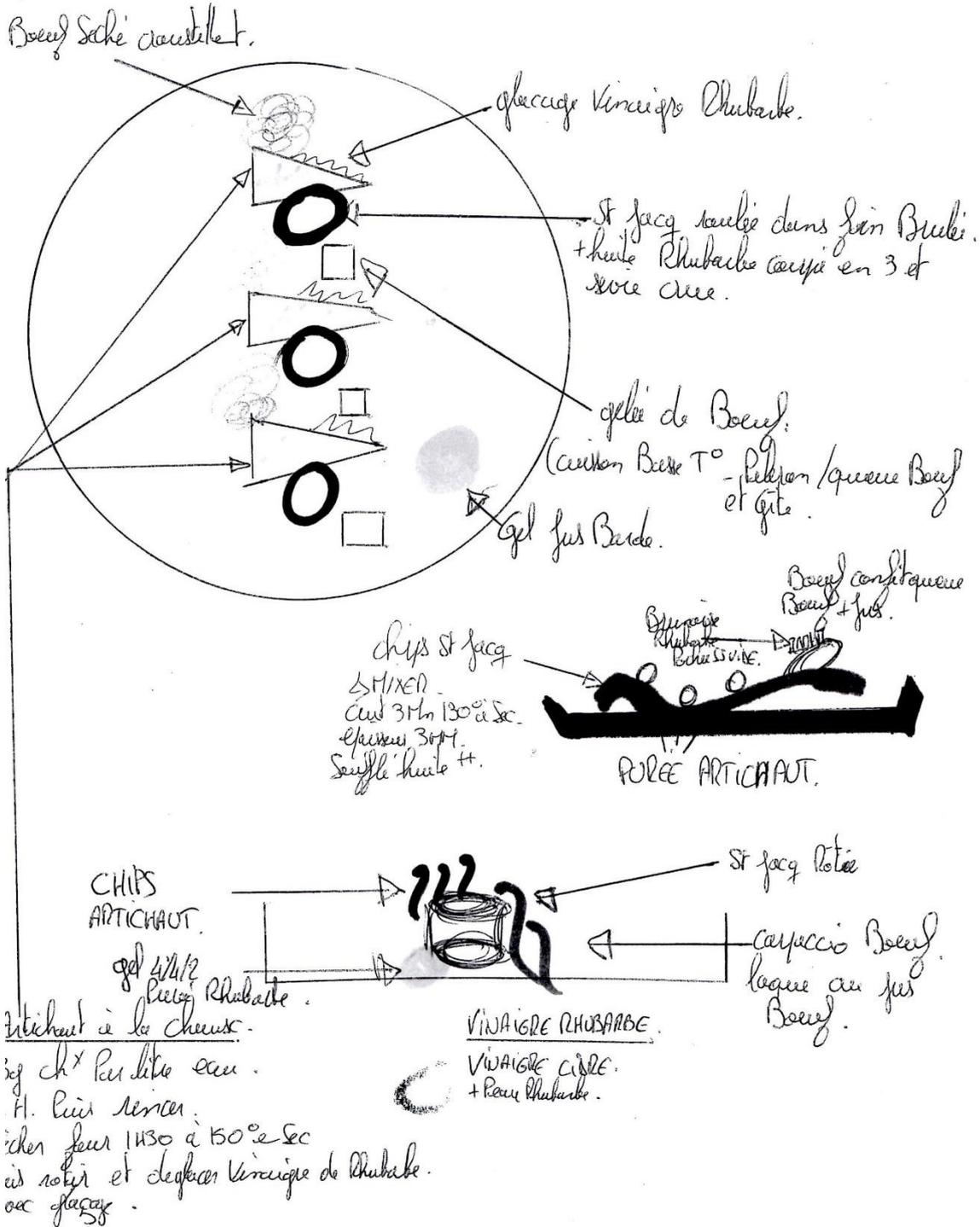
Annexe D : schéma de dressage sous la forme d'une planche (exemple de l'approche créative du Chef F.Claquin de la villa Tri Men 1* Michelin) **A réaliser et à rendre à la date prévue dans le calendrier**

ANNEXE A :

Thème du plat libre	Elèves Cuisine CSR	Date de rendu
La gambas et le chorizo 30/09	TIPHAINE ERWAN TIPHAINE	30/09
Réaliser 3 hors d'œuvre de style brasserie 18/11	LUKIAN MAXIME AMANDINE	30/09
Agrumes Whisky 25/11 Sorbets et tuiles aux agrumes, truffes au whisky	YANIS ALEXIS SANDRA	30/09
Les pommes tatin, vapeurs de rhum 2/12	ETHAN MATHEO THOMA	30/09
La truite et le gewurztraminer 9/12	ERWAN TIPHAINE EVANN	30/09
Chocolat, pruneaux et armagnac 16/12	MAXIME LUKIAN SAMUEL	18/11
Omelette norvégienne vodka citron vert 06/01	ETHAN MATHEO AMANDINE	18/11
Déclinaison de pommes en chaud et froid 13/01	LOUHANN ALEXIS YANIS	2/12
L'orange et la sangria 20/01	ALEX KLARA BENJAMIN MAÏNA	2/12
Brioche à la crème Sorbet citron de menton 27/01	ALEX KLARA BENJAMIN MAINA	06/01
La pomme, le calvados et la crêpe 03/02	ERWAN, TIPHAINE EVANN	06/01
Le chocolat et le fruit de la passion 10/02	MAXIME, LUKIAN, SAMUEL	06/01
La meringue et la glace au yaourt 03/03	ETHAN MATHEO THOMAS	06/01
Café gourmand italien 10/03	YANIS ALEXIS SANDRA	03/02
Irish coffee revisité 17/03	ALEX KLARA BENJAMIN SEHER	03/02

ANNEXE D

Coquilles Saint Jacques de Bretagne, crues et cuites, Beef black Angus de Gaurlyon, artichauts et rhubarbe.



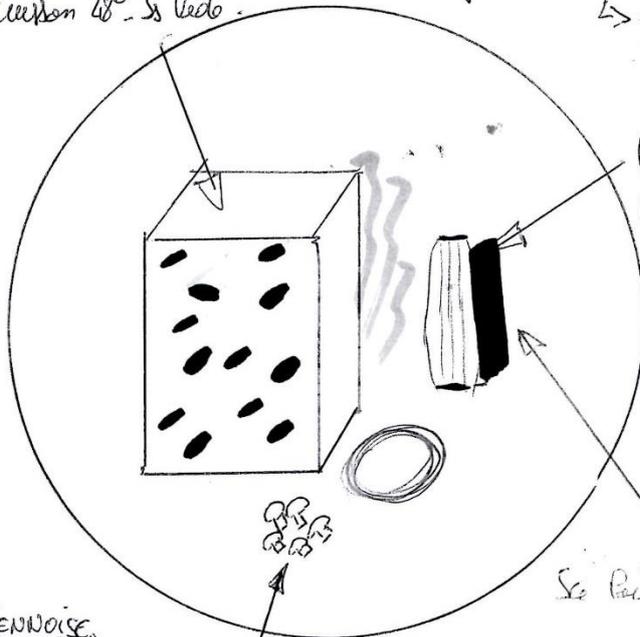
96

Menu 33

Lieu Jaune de Ligne Tote, viennoise de coques et bulots, Peiracusc, champignons de Paris et Pomme de Terre.

Lieu jaune (Seumur 20mm 1ltro 10g)
cuisson 48° - 50° vide.

cuisson court^o frite plonge eau Salée.
cuisson bulots 20mm depart eau froide.
↳ garde eau cuisson.



Barriere en Tempura
(Techniq Barcel)
Tempura 2/3 farine
1/3 farine.
+ eau gazeuse.

seau P2T.

Se Peiracusc FOUTET St Pierre

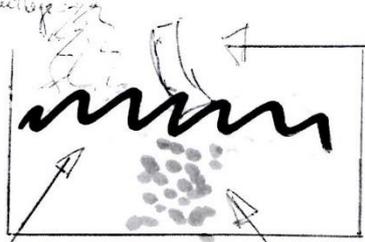
- cuisson milis / gachon / hal / jus eau
pas rebulle Pas de
olive non meser. Peiracusc
+ THYME citron.

ENNOISE

20g chofelise.
20g Peiracusc.
20g Beurre.

Picness
Champign^o Paris
Beurre
(1/2 litre 1/2 litre 1/2 litre)
A chaud.

une
cuisson



Beurre qu'on les Lieu jaune + Zeste citron Vert.

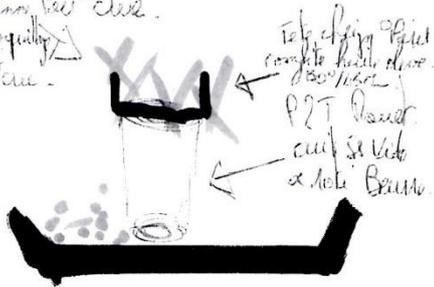
ESPUMAS Petite Eumie

sublime Peiracusc.
Vendredi coquille
+ eau.

6 chofelise
20g d'ans.

emboute Peiracusc Beurre.

Beurre
Kofei



10g chofelise
cuisson bulots d'ans.
P2T d'ans
cuisson Se vide
+ note Beurre.