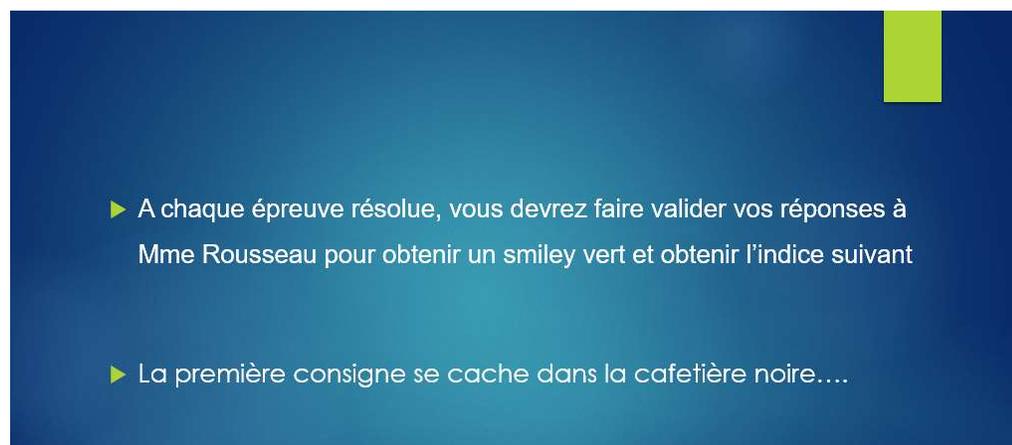


ESCAPE GAME GROUPE 1 DU LUNDI – Groupe Service – Mme ROUSSEAU – 2 CSPR

A donner aux élèves : fiche de validation des épreuves



Matériel à préparer : Fermer l'armoire de service ! Et cacher la clé !

Tampons smiley, poussoir du robot coupe / Ouvrir le Learning apps sur le PC / Cacher la clé de l'armoire de service dans la boîte rouge, conserver la clé de la boîte rouge

Poser les énigmes à chaque lieu de réalisation de l'épreuve.

Départ : Ouvrir le power point de présentation. La première épreuve se situe vers la cafetière de service...

Epreuve	A préparer + lieu	Consigne (voir cartes de jeu « énigme »)	Objectif pédagogique	Validation et passage vers épreuve suivante	Temps estimé
1. La menthe...	<u>Dans la cafetière de service :</u> <ul style="list-style-type: none">○ Consigne épreuve 1○ Menthe dans de l'alu avec trous à sentir	Sentez l'odeur dans ce récipient... Mettez-vous d'accord en équipe pour trouver l'ingrédient mystère... Vous avez 3 essais maximum (Coup de pouce si besoin : elle est dans la fiche aliment des herbes aromatiques, on en fait du thé, on s'en sert en décoration)	S 1.7 Identifier les produits alimentaires courants (sera utilisé dans les recettes proposées au menu + révision des herbes aromatiques du contexte 2).	Smiley + Envoyer vers le cuiseur vapeur (pour le memory)	5 min
2. Les légumes et fruits d'hiver	<u>Dans le cuiseur vapeur :</u> Memory sur les légumes et fruits d'hiver + la consigne	Récupérez les cartes de jeu. Sur un plan de travail à roulettes, replacez chaque image en face de son nom... (Coup de pouce : les fiches aliments si besoin)	S 1.7 Identifier les produits alimentaires courants (les choux seront utilisés dans les entrées proposées au menu).	Smiley + Envoyer vers le plan de travail où sont disposés les emballages.	10 min
3. DLC / DDM	<u>Plan de travail de la cuisson :</u> 10 emballages disposés sur un à classer selon DLC ou DDM + La consigne	Classer d'un côté les produits relevant d'une DDM et de l'autre ceux relevant d'une DLC. Lors de la validation, vous devrez rappeler la différence entre ces deux types de dates.	S 1.7 Indiquer les contrôles qualitatifs à effectuer à réception (DLC / DDM)	Smiley + Cartonnette permettant de lire les mots + écrit dessus et aller au bain marie au self...	10 min
4. Carte à trous avec des mots sur les T°C de stockage	<u>Bain marie du service :</u> Texte HACCP Carte à trous cartonnée	Superposez la feuille cartonnée sur le texte que vous avez trouvé. Grâce aux mots qui apparaissent, répondez à la question posée. « Question : Donner la température réglementaire de la chambre froide des produits finis » Coup de pouce : lire le texte, la réponse est dedans ! (Dernière ligne !)	S1.3 Interpréter les tableaux d'affichage, les enregistrements de T°C au regard de la réglementation	Smiley + Donner le poussoir du robot coupe. Dire « vers l'appareil à qui manque cette pièce... »	10 min

5. Monter le robot coupe	Zone froide : Consigne dans le robot coupe	Demain, c'est entrée râpée.... A vous de jouer pour monter le robot coupe pour vos entrées de demain...	C2.3 Préparer les légumes frais à la machine : choix du matériel et des accessoires adaptés : installation conforme du robot coupe	Smiley + Affichettes à donner pour la décontamination + + Aller en légumerie...	10 min
6. Lavage et décontamination	Légumerie, sur l'étagère : Affiches laver, décontaminer, rincer, rincer, eau, ... + consigne	Replacer devant chaque bac approprié le rôle du bac et le produit qu'il contient afin d'effectuer une décontamination des légumes.	C 2.3 Laver, décontaminer : être capable d'effectuer l'installation rationnelle du poste et d'utiliser conformément le matériel et les produits	Smiley vert + site internet (lien vers le learning apps)	5 min
7. Les taillages courants	Ordinateur salle de classe : Learning apps	Associer le taillage à son nom (taper dans la recherche de Learning apps « PSR taillages » et faire l'exercice « Taillages carottes ».	S 2. 2 Nommer les taillages les plus courants (<i>travaillés depuis le début de l'année mais pas encore assimilés</i>)	Smiley + clé de la boîte rouge (dans laquelle se cache la clé de service)	5 min
				Clé de service dans la boîte rouge avec un mot de félicitations dans une enveloppe	

EPREUVE 1 :

Sentez l'odeur dans ce récipient...

Mettez-vous d'accord en équipe pour retrouver le nom de l'ingrédient mystère...

Puis venez donner votre réponse...

EPREUVE 2 :

Prenez les cartes de jeu. Sur un plan de travail à roulettes, replacez chaque image en face de son nom...

Puis venez faire valider vos réponses...

EPREUVE 3:

Classer d'un côté les produits relevant d'une DDM et de l'autre ceux relevant d'une DLC. Lors de la validation, vous devrez rappeler la différence entre ces deux types de dates pour obtenir votre smiley vert...

EPREUVE 4:

Superposez la feuille cartonnée sur le texte que vous avez trouvé. Grâce aux mots qui apparaissent, répondez à la question posée.

EPREUVE 5:

Demain, c'est entrée râpée.... A vous de jouer pour monter le robot coupe pour vos entrées de demain...

EPREUVE 6:

Replacer devant chaque bac approprié le rôle du bac et le produit qu'il contient afin d'effectuer une décontamination des légumes.

EPREUVE 7 :

Sur l'ordinateur : associer le taillage à son nom (taper dans la recherche de Learning apps « PSR taillages » et faire l'exercice « Taillages carottes »).

Décontamination

Rinçage

Lavage

Eau

Rinçage

Eau

*1L de vinaigre pour
20L d'eau*

Eau

HACCP, C'EST QUOI ???

L'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise ou [Hazard Analysis Critical Control Point en anglais \(HACCP\)](#) est une méthode et un outil de travail qui identifie, évalue, et maîtrise les dangers significatifs de la sécurité des aliments.

L'HACCP s'intéresse particulièrement à trois types de dangers relatifs à l'hygiène des aliments. Il s'agit des dangers biologiques (virus, bactéries) ; dangers chimiques (pesticides, additifs) ; dangers physiques (bois, verre).

Il faut **donner** 7 principes pour décrire cette méthode.

Quelles sont les règles et températures idéales en matière de stockage au frais ?

Les règles en matière de stockage de produits frais sont assez simples. Il s'agit d'un ensemble de conduite à tenir, afin de permettre une conservation des produits dans de bonnes conditions d'hygiène et de température. Évidemment, **la** conservation de ces produits nécessite des appareils de qualité.

Avant tout, il est conseillé dans le cadre de ces règles, de conserver la chambre de réfrigération et l'armoire réfrigérée dans de bonnes conditions de propreté. Ensuite, il est recommandé de séparer les denrées disponibles par type d'aliment, afin de pouvoir adopter la **température** correspondante pour chaque denrée. A cet effet, l'idéal serait de prévoir deux chambres froides pour un stockage optimal afin de répondre aux critères **réglementaires**. Cette approche permettra en son temps, **de** distinguer chaque armoire réfrigérée selon sa température et selon **la** nature des denrées qu'elle contient.

Pour ce qui est des températures de conservation, il faut distinguer le stockage positif du stockage négatif. La première forme de stockage se fait en armoire réfrigérée ou en **chambre froide** positive, où les aliments doivent idéalement être conservés à + 3° C. Quant au stockage négatif réalisé en congélateur coffre ou armoire, machine à glaçons, chambre à fraîcheur négative, la température recommandée est de – 18°C. Ici, il sied de préciser qu'un produit décongelé devient un produit frais à consommer dans les 48h. Dans les armoires réfrigérées où sont entreposées **des produits finis**, la température attendue est de 0 à 3°C.

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

