|  |
| --- |
| **Livret d’activités**  **Contexte n°… : Cafétéria** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Situation dans l’année** | **S** | **O** | **N** | **D** | **J** | **F** | **M** | **A** | **M** | **J** |

NOM : ………………………………… Prénom : ………………………… CLASSE : …………………………

|  |  |
| --- | --- |
| *Document de l’auteur (Plateau d’Auguste – La Roche sur Yon)* | Les restaurants cafétérias Plateau d'Auguste vous proposent 7/7j des bons petits plats comme à la maison, préparés sur place avec des produits frais et de saison.  **Plateau d’Auguste vous propose des recettes simples et authentiques cuisinées sur place** : plats mijotés, grillades, rôtisserie, pâtes, pizzas, salades, sandwiches, glaces, crêpes, sur place ou à emporter. |

**Quelques éléments à lire avant de commencer ton livret d’activités**

**Pourquoi travailler sur ton livret ?**

* Tu vas remobiliser plein de notions vues en classe. Cela va t’aider à les retenir et donc à progresser.
* Chaque activité te permettra de faire le point sur tes connaissances.
* Ce travail personnel va te permettre d’améliorer tes résultats.
* Tu peux utiliser ce livret pour préparer tes évaluations.

**Quand peux-tu travailler sur ton livret ?**

* Lorsque tu as un temps libre dans la journée.
* Lorsque tu as terminé ton travail en cours ou en atelier.
* Lorsque tu es en permanence.
* À la maison, le soir ou le week-end.

**Quand dois-tu rendre ton livret ?**

* Ce livret est à rendre pour le ……………………………………………………

|  |  |
| --- | --- |
| Aide Pour Soulever Quelqu'un Au-dessus D'un Mur Illustration Stock -  Illustration du invasion, cambrioleur: 40467156  *Source : dgxy.link/3fiPy* | Si tu as besoin d’aide, n’hésites pas à demander à tes camarades.  Tu peux aussi venir me voir pour que je te guide sur tes exercices. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ACTIVITÉ 1 : RÉCEPTION DES STEAKS** | | | |
|
| **Compléter** le numéro de gamme correspondant aux steaks. | | | |
| Gamme alimentaire de la viande fraîche sous vide :  Gamme N°  Source : https://www.mon-cultivar-elevage.com/sites/default/files/field/image/154078\_eg.jpg | | | |
| **Cocher** les contrôles à effectuer à la réception | | | |
| 🞏 Vérifier la température  🞏 Vérifier la DLC  🞏 Vérifier la DDM  🞏 Vérifier la fraîcheur  🞏 Vérifier l’état de l’emballage | | | |
| **Entourer** le lieu de stockage de la viande | | | |
|  |  |  |  |
| *Source : photos de l’auteur (LP Branly – La Roche sur Yon)* | | | |
| Chambre froide positive BOF | Chambre froide produits finis | Réserve sèche | Cellule de refroidissement |
| **Préciser** la température de stockage de la viande fraîche sous vide : | | | ……………..°C |

|  |
| --- |
| **ACTIVITÉ 2 : Cuisson des steakS grillÉs** |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Compléter** le schéma du grill à l’aide des éléments suivants :  *Tableau de commande / grille en fonte / bac de récupération des graisses/ protection inox / veilleuse* | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | | |  | | |
|  | | | |  | | |
| *Source : photos de l’auteur (LP Branly – La Roche sur Yon)* | | | | | | | | | | |
| **Numéroter** dans l’ordre chronologique les étapes de cuisson | | | | | | | | | | |
|  |  | | | |  | |  | | | C:\Users\steph\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.MSO\A249F9DF.tmp |
|  |  | | | |  | |  | | |  |
| *Source : https://www.basesdelacuisine.com/index.htm* | | | | | | | | | | |
| **Surligner** la source d’énergie du grill de la cuisine pédagogique : | | | | | | | | | | |
| Gaz | | Électrique | | | | Induction | | | Vapeur | |
| En vous aidant du pictogramme ci-dessous, **indiquer** le risque professionnel principal lié à l’utilisation du grill et **donner** une mesure de prévention. | | | | | | | | | | |
|  | | | Risque :\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Mesure de prévention : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | |

|  |
| --- |
| **Surligner**, dans le ***Document 1***, les effets de la cuisson sur un aliment   * En bleu les modifications de la qualité organoleptique de l’aliment ; * En rouge les modifications de la qualité sanitaire de l’aliment. |
| **Document 1 : Les objectifs de la cuisson d’un aliment**  - Améliorer sa présentation, son goût et sa saveur.  - Modifier la couleur et l’odeur.  - L’attendrir, pour le rendre plus facile à mastiquer et à digérer.  - Détruire partiellement les micro-organismes (selon la température et la durée de cuisson).  Dans le cas de la **cuisson grillée** :  • Développer des saveurs spécifiques (goût de caramel, de noisette, de bois brûlé).  • Conserver la tendreté des aliments traités.  *Source : document d’auteur* |
| **Citer** 2 autres aliments que l’on peut griller : |
| *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* |
| **Citer** un autre appareil de cuisson |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

|  |
| --- |
| **ACTIVITÉ 3 : L’ENTRETIEN DU GRILL** |
|
| À l’aidedu protocole en annexe**, citer** les EPI spécifiques à l’entretien du grill |
|  |
| Vous utilisez du DDA pour l’entretien du grill, **donner** la signification de ce sigle : |
|  |
| **Cocher** le rôle de ce produit |
| * Éliminer le tartre * Éliminer les micro-organismes seulement * Éliminer les salissures non adhérentes * Éliminer les salissures et les micro-organismes |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Relier** le produit à l’activité correspondante | | | |
| **Produits** |  |  | **Activités** |
|  | ⚫ | ⚫ | Entretien de la friteuse, du four |
|  | ⚫ | ⚫ | Entretien du sol de la cuisine |
|  | ⚫ | ⚫ | Entretien du robot coupe |
|  | ⚫ | ⚫ | Détartrage du lave-vaisselle |
|  | ⚫ | Désinfection des chariots |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Annexe :** PROTOCOLE ENTRETIEN DU GRILL | | | |
| **Objectif : Éliminer les salissures, tuer et éliminer les micro-organismes** | | | |
| **Où ?** | **ZONE CHAUDE : CUISSON** | | |
| **QUAND ?** | **APRÈS chaque utilisation : À LA FIN DU TP PRODUCTION** | | |
| **Matériel** | | | **Produits** |
| Papier absorbant  Seau vert (rinçage)  Brosse métallique  Chiffon | | | DDA et dégraissant  à la centrale de dilution (de lavage) |
| **COMMENT : SUCCESSION DES OPÉRATIONS** | | | |
| gants | | **METTRE** des gants et un tablier. | |
| 20140826_165239 | | **PROTÉGER** le sol devant le grill avec une serpillère. | |
|  | | **VÉRIFIER** que le grill est éteint et assez tiède. | |
| brosse de nettoyage | | **Faire** un premier brossage avec la brosse métallique pour éliminer les gros déchets carbonisés.  **VIDER** le bac de récupération des graisses. | |
| Image associÃ©e | | **PRÉPARER** un seau de rinçage avec eau claire. | |
| brosse de nettoyage pulvérisateur d'eau | | **Vaporiser** du **DÉGRAISSANT** sur la grille en fonte, **FROTTER** avec la brosse métallique. | |
| l'horloge | | **Laisser agir** **15 minutes** | |
| Image associÃ©e | | **RINCER** en versant un petit d’eau sur le grill et en **FROTTANT.**  **VIDER** régulièrement le bac récupérateur de graisses | |
| essuie-tout | | **SÉCHER** le grill avec du papier à usage unique ou chiffon | |
| Source : Flaticon pour les logos - photos de l’auteur pour les autres éléments | | | |