



éduscol

Série STHR - Classe de première Sciences et technologies culinaires

Scénario N°1 : quels concepts de restauration choisir ?

Classe de première : thèmes 1 et 4

Finalité du scénario

Remarque liminaire

Les choix d'activités de l'enseignant doivent permettre de créer le questionnement. On s'attachera à limiter le champ de connaissances abordées en évitant la logique de reproduction de techniques.

L'objet de cette étude a pour objectif principal d'offrir des éléments de réponse aux trois questions suivantes issues des thèmes 1 et 4 du programme :

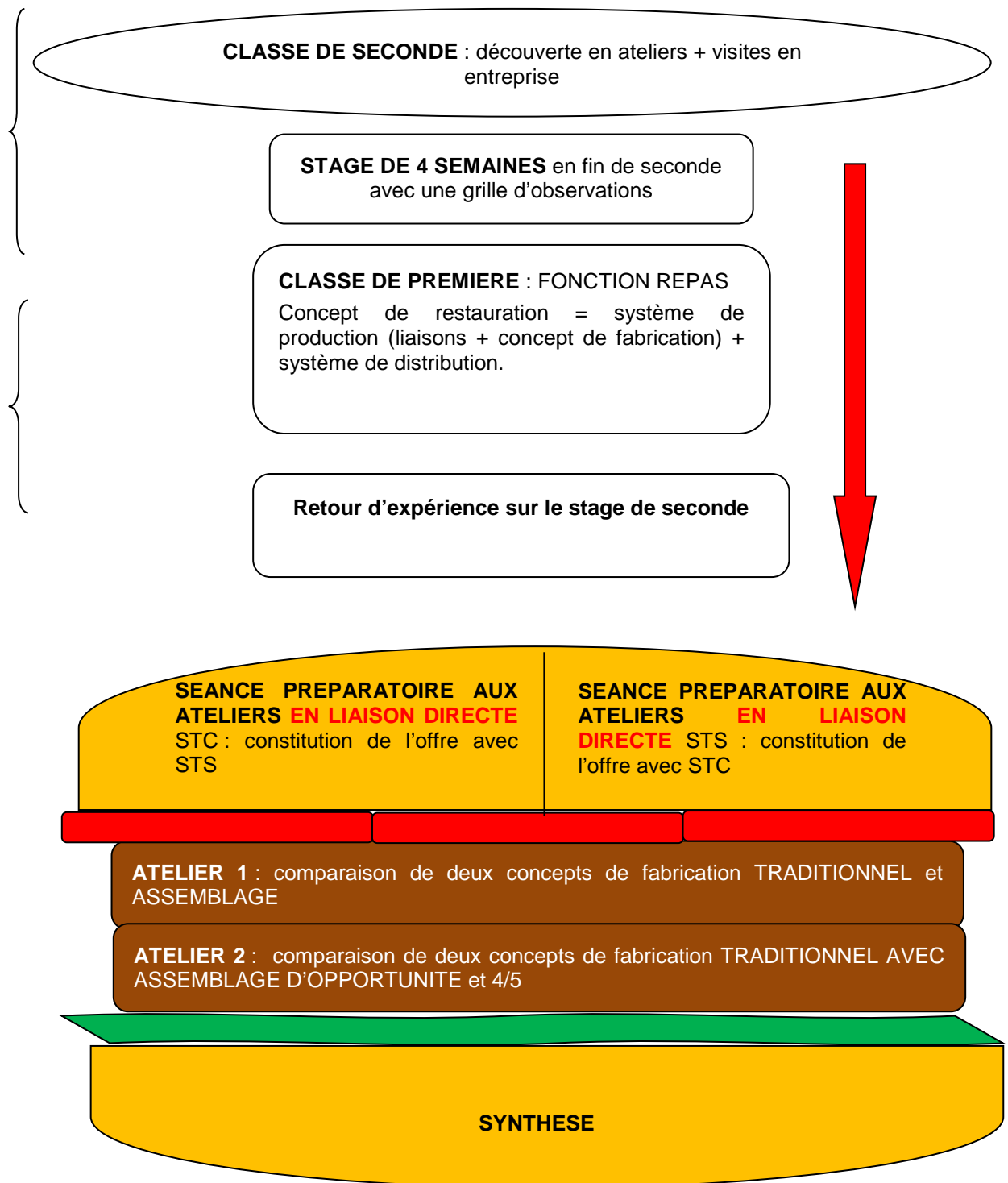
- Comment les établissements prennent-ils en charge les clients ?
- Comment choisir le produit adapté au concept de fabrication ?
- Comment valoriser les produits au travers de l'acte culinaire ?

La séance doit permettre à l'élève de découvrir et d'appréhender les concepts de restauration. Au cours de la séance, plusieurs capacités seront développées :

- identifier la diversité de la fonction repas,
- montrer comment les concepts de restauration s'adaptent à la diversité de la fonction repas,
- déterminer les critères de choix des produits utilisés en cuisine selon le concept de fabrication,
- différencier les étapes de préparation du produit en fonction des concepts de fabrication.

La séance se déroulera en atelier en comparant deux concepts de fabrication au niveau de la classe de première.

ARCHITECTURE GENERALE DE LA DEMARCHE
PLACE DANS UNE PROGRESSION



Cette progression peut s'adapter à la classe terminale dans le cadre de la liaison différée.

SEANCE PREPARATOIRE AUX ATELIERS EN LIAISON DIFFEREE en STS et en STC : rappel des séquences de première (distinction liaison directe et liaison différée constitution de l'offre, détermination du menu...).

ATELIER 1 : PRODUCTION A VOCATION TRAITEUR avec liaison dans le temps et/ou l'espace en liaison froide ou autre (1 groupe produit, 1 groupe remet en température et distribue (CONCEPT de fabrication libre)).

ATELIER 2 : PRODUCTION DE TYPE RESTAURATION COLLECTIVE en liaison froide dans le temps (1 groupe produit, un groupe distribue avec échange des rôles la semaine suivante).

SYNTHESE GENERALE

Extraits du programme, points traités dans la séance

Thème 1 : le client au centre de l'activité des établissements de l'hôtellerie-restauration

(environ 20 % du temps)

Le secteur de l'hôtellerie-restauration est en constante évolution. Les concepts de restauration s'adaptent pour faire face à ces évolutions. Ainsi la fonction repas, sous l'effet de la transformation des modes de consommation, n'est pas seulement pensée dans une perspective alimentaire, elle se veut également une manière ritualisée de produire un lien social.

Question	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
<p>Comment les établissements prennent-ils en charge le client ?</p>	<p>Identifier la diversité de la fonction repas.</p> <p>[1^{ère}]</p>	<p>La fonction repas : nutrition, affaire, loisirs</p>	<p>On fera le lien avec l'étude des fonctions repas réalisée en seconde.</p> <p>L'étude des besoins et attentes du client se fera notamment lors de la réalisation d'activités culinaires. La fonction repas nutrition pourra être illustrée, par exemple, lors de la réalisation de repas pour la restauration collective ; la fonction repas loisirs ou affaires lors de la réalisation de repas au restaurant d'application ou d'initiation.</p> <p>↳ Il conviendra ici de faire le lien avec l'enseignement Scientifique Alimentation Environnement</p>
	<p>Identifier les conséquences de l'évolution de la fonction repas sur l'offre commerciale et la production culinaire.</p> <p>[1^{ère}]</p>	<p>La structure des offres de repas</p> <p>Les tendances alimentaires</p>	<p>À partir d'exemples, on montrera l'évolution de la structure des menus à travers le temps. On mettra en évidence quelques tendances alimentaires.</p> <p>Les besoins des clients évoluent. Le repas (entrée, plat, dessert) n'est plus toujours la structure de référence. L'acte culinaire doit s'adapter.</p> <p>A partir de mises en situation réelles, on réalisera une production répondant à des fonctions repas différentes.</p>
	<p>Montrer comment les concepts de restauration s'adaptent à la diversité de la fonction repas.</p> <p>[1^{ère}]</p>	<p>Les composantes d'un concept de restauration :</p> <p>système de production</p> <p>système de distribution</p> <p>Les composantes du système de production :</p> <p>concept de fabrication</p> <p>type de liaison</p> <p>Les composantes du système de distribution</p> <p>L'offre</p> <p>Le conditionnement</p> <p>Le mode de distribution</p>	<p>Dans la continuité de la classe de seconde, la découverte d'un concept de restauration se fera au travers de l'observation de la diversité des entreprises de restauration et des offres correspondantes, à partir de témoignages de professionnels... On mettra l'accent sur la variété des solutions offertes sans chercher l'exhaustivité.</p> <p>Le concept de restauration s'appuie sur un système de production et un système de distribution. On abordera le système de production à partir des quatre concepts de fabrication (traditionnel, assemblage, assemblage d'opportunité, 4-5) et un type de liaison (directe, différée...).</p> <p>En matière de système de distribution, on montrera l'évolution des modes de distribution</p>

			<p>associée à des modes de consommation (service à table, debout...).</p> <p>⇒ Il conviendra ici de faire le lien avec l'enseignement de STS</p>
<p>Distinguer les types de liaison : liaison directe et liaison différée. [1^{ère}]</p>	<p>La liaison directe La liaison différée</p>		<p>A partir d'une documentation, d'une vidéo, d'observations..., on mettra en évidence les caractéristiques des techniques de liaison. [...] Au cours d'activités, on mettra en œuvre uniquement la liaison directe et on montrera qu'elle implique au moins trois modes de distribution : service à table ; auto service ; service au comptoir.</p>
<p>Montrer l'impact de la liaison directe sur les modes de distribution. [1^{ère}]</p>	<p>Les modes de distribution</p>		<p>On pourra réaliser une production culinaire pour une vente à emporter et pour une distribution directe. ⇒ Il conviendra ici de faire le lien avec l'enseignement de STS</p>
<p>Montrer l'impact des liaisons différées sur les modes de distribution. [1^{ère}]</p>	<p>Les modes de distribution La législation</p>		<p>On montrera que le contexte particulier (milieu hospitalier, scolaire, ...) dans lequel se trouve le client implique des techniques de liaisons différées et des modes de distribution adaptés. Au cours d'activités de production culinaire, on mettra en évidence les contraintes organisationnelles, réglementaires et matérielles liées à la mise en œuvre des liaisons différées. On pourra réaliser une production en liaison différée dans l'espace et/ou dans le temps. ⇒ Il conviendra ici de faire le lien avec l'enseignement de STS</p>

Thème 4 – Les produits, supports de la création de valeur

(environ 50% du temps)

Pour assurer une valorisation optimale des produits dans le cadre du processus culinaire, les concepts de restauration impliquent de nombreux choix (produits bruts, filière d’approvisionnement, techniques de transformation....) et la prise en compte des contraintes spécifiques liées au système de production.

Questions	Capacités	Notions et objets d’enseignement	Mise en œuvre
<p>Comment choisir le produit adapté aux concepts de fabrication ?</p>	<p>Déterminer les critères de choix des produits utilisés en cuisine selon le concept de fabrication.</p> <p>[1^{ère}]</p>	<p>La qualité</p> <p>Degré d’élaboration DOA, DOV</p> <p>Les labels</p> <p>Les produits industriels/artisanaux</p> <p>La réglementation des achats</p> <p>Les circuits d’approvisionnement</p> <p>Le coût d’achat</p> <p>La saisonnalité</p>	<p>À partir de situations vécues, ou lors de visites d’entreprises, de dégustations, les élèves identifieront la variété et la qualité des produits en fonction des concepts de fabrication.</p> <p>On pourra inscrire la mise en œuvre dans plusieurs situations concrètes en liaison avec les concepts de fabrication définis ci-dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> - cuisine traditionnelle ; - cuisine traditionnelle avec assemblage d’opportunité ; - cuisine d’assemblage ; - cuisine type 45. <p>[...]</p> <p>⇔ Il conviendra ici de faire le lien avec l’enseignement Scientifique Alimentation Environnement</p>
<p>Comment valoriser les produits au travers de l’acte culinaire ?</p>	<p>Différencier les étapes de préparation du produit en fonction des concepts de fabrication.</p> <p>[1^{ère}]</p>	<p>Les techniques préliminaires</p> <p>Les techniques de préparation</p>	<p>À travers la réalisation d’un plat, on utilisera une diversité de techniques de préparation afin de souligner le lien qui existe avec le concept de fabrication. La maîtrise technique n’est pas la finalité de cette activité.</p> <p>.</p>

Mise en œuvre du scénario

Public	Classe de PREMIERE
Place dans le programme	<p>Thèmes 1 et 4 :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comment les établissements prennent-ils en charge les clients ? • Comment choisir le produit adapté au concept de fabrication ? • Comment valoriser les produits au travers de l'acte culinaire ?
Durée indicative	2 X 5 heures
Cadre et limites par rapport au niveau de classe	<ul style="list-style-type: none"> • Les 4 concepts de fabrication sont mobilisés par la classe, 2 sont déclinés par atelier. • On comparera les concepts de fabrication (dans le cadre d'une liaison directe) selon la fonction repas et le concept de restauration.
Supports exploités	<ul style="list-style-type: none"> • Etiquette des produits • Tableau blanc pour vidéo-projection ou TNI (tableau numérique interactif) • Document d'organisation de la production (annexe 1) • Document de consignation des observations (annexe 2) • Smartphones personnels • Document de synthèse : classement des produits choisis et utilisés selon les concepts de fabrication, évaluation de l'adaptation des concepts de fabrication à la fonction repas.
<p>Organisation</p> <p>ANNEXE 1 Document organisation de séance professeur</p> <p>ANNEXE 2 Document d'observations rapporteurs de groupes</p> <p>ANNEXE 3 Document de synthèse : document élève</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Phase accroche : en s'appuyant sur l'expérience du stage, faire ressortir les concepts de restauration et de fabrication découverts, la diversité de la fonction repas, les menus proposés et le nombre de personnels en cuisine. L'enseignant pourra exposer le coût horaire moyen de la main d'œuvre pour un employeur et comparer le coût horaire de production selon deux concepts différents. Ex : avec 2 cuisiniers 1 heure coûte environ 36 € pour une brasserie et 270 € pour un restaurant avec 15 cuisiniers. • PREMIER ATELIER Le postulat de départ est un repas dont la fonction est « affaires ». La production d'un repas simple « entrée – plat » (le dessert pourra être réalisé en service à l'office). L'ensemble du repas est déclinable sur les 4 concepts de fabrication. • Protocole atelier 1 Les élèves sont divisés en deux groupes : 1 groupe de 8 élèves prépare le menu en « traditionnel », l'autre de 4 élèves, prépare en assemblage avec des produits semi élaborés. Dans chaque groupe, un rapporteur mesure le temps passé pour la production de chaque élément clé des recettes et le consigne sur l'annexe 2. Chaque groupe distribue en salle ses productions. • NETTOYAGE ET RANGEMENT • CONCLUSION et RESTITUTION COLLECTIVE Dégustation, analyse, description, comparaison des plats produits selon les deux concepts. • DEUXIEME ATELIER Le second atelier est identique en durée et en conception. Il s'agit de mettre en œuvre les concepts de fabrication « traditionnel avec assemblage d'opportunité » et en « 45 », avec le même menu décliné.

	<ul style="list-style-type: none"> • Synthèse : CONCLUSION et RESTITUTION COLLECTIVE (annexe 3)
Champs interdisciplinaires	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ EGH ⇒ Repérer la contribution de chacune des parties prenantes à la création de valeur, mesurer le coût horaire du travail. ⇒ Identifier les besoins du consommateur. ⇒ Coût matières. ⇒ Sciences et Technologies des services STS ⇒ La fonction repas.

RESSOURCES PROFESSEUR :

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/>

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/fiches/index.php?type=-&search=curry&produit=->

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Pocher-des-oeufs>

Annexe 1 – Documents professeur pour l'atelier 1 (même conception pour l'atelier 2)

TITRE DE SEANCE : LES CONCEPTS DE RESTAURATION

Conditions d'organisation : Le groupe de 12 élèves est en atelier de cuisine en tenue et se répartit en deux équipes : une de 7 produisant pour **20 portions en traditionnel** et une de 3 produisant pour **28 en assemblage** + 1 observateur par équipe. Chaque équipe expérimente et réalise les mêmes recettes mais avec des produits différents, des techniques adaptées.

OBJECTIFS DE LA SEANCE :

- Identifier la diversité de la fonction repas.
- Montrer comment les concepts de restauration s'adaptent à la diversité de la fonction repas.
- Déterminer les critères de choix des produits utilisés en cuisine selon le concept de fabrication.
- Différencier les étapes de préparation du produit en fonction des concepts de fabrication.

REALISATIONS CULINAIRES SUPPORT

- Entrée : salade landaise à l'œuf poché et petits croûtons
- Plat : curry d'agneau, riz basmati au safran, carottes glacées

PRODUITS A COMMANDER

	TRADITIONNEL pour 20 couverts	ASSEMBLAGE pour 28 couverts
SALADE LANDAISE	Laitue brute Feuille de chêne Mâche Huile Vinaigre Œufs extra frais Pain de mie Tomates Poitrine fumée Gésiers confits Ciboulette Minis maïs cerfeuil	Mélange 4 ^{ème} gamme Vinaigrette Œufs pochés ovoproduits Croûtons de pain précuits tomates lardons fumés gésiers confits tranchés ciboulette Minis maïs cerfeuil
CURRY D'AGNEAU RIZ BAMSMATTI CAROTTES GLACEES	Epaule d'agneau non désossée oignons curry en pâte lait de coco crème carcasses de volaille carottes clou de girofle amandes riz basmati safran banane pomme golden	Sauté d'agneau Oignons surgelés ciselés Pâte de curry Lait de coco crème fond blanc de volaille PAI beurre riz basmati cuisson express riz d'or amandes concassées banane pomme golden carottes tournées sous atmosphère contrôlée

DOCUMENTS A DISTRIBUER AUX ELEVES en AMONT pour préparation :

- Fiches techniques en assemblage et traditionnel pour la salade landaise [à l'œuf poché](#) , [le curry d'agneau](#) et [carottes glacées](#), riz basmati au safran.

DEROULEMENT DE LA SEANCE

Temps	Activités enseignant	Activités élèves
20 minutes	Réalise la phase d'accroche. Contrôle la compréhension des fiches techniques. Nomme les élèves sur les postes et compose les brigades. Nomme un observateur dans chaque groupe et explique sa mission. Donne les consignes de dressage et de respect des horaires (modes de distribution). Présente des photos des recettes. Rappelle la notion de liaison directe. Enonce le déroulement de la séance.	Appréhendent les attendus de la séance. Répondent aux questions – Posent des questions. Prennent des notes.
10 minutes	Répartit les marchandises.	Ventilent la marchandise. Se mettent en place sur le poste.
2h30	Anime et régule la production.	Produisent en s'appuyant sur les fiches techniques. Les observateurs collectent les informations.
35 minutes	Assiste le dressage et assure l'envoi des plats en salle.	Dressent et envoient les plats en service.
45 minutes	Se réunit avec les observateurs pour synthétiser et compléter les observations.	Rangent et nettoient les postes, la cuisine.
45 minutes	Régule la synthèse selon les observations des rapporteurs.	Participent à la synthèse, interviennent dans le débat, prennent des notes sur le document ad hoc.

Annexe 2 – Document d'observation (document élève)

NOM des équipiers :

NOM de l'observateur :

PRODUCTION TRADITIONNELLE **EN ASSEMBLAGE**

DATE :

AXES D'OBSERVATION	ORIENTATIONS	
PERSONNEL	Ratio cuisinier par couvert servi	
	Coût personnel pour une heure de travail	
	Qualification, niveau de technicité	
MARCHANDISES	Nature et classe des produits employés	
	Qualité visuelle et impression générale	
	Exigences hygiéniques	
	Coût des produits principaux (agneau, salade, œufs, gésiers, carottes)	
MATERIEL EMPLOYE	Pour les préparations préliminaires	
	Pour les tailles	
	Pour la cuisson	

SCHEMA GENERAL DE FABRICATION

Prenez l'exemple de la salade landaise et listez les phases nécessaires à la réalisation de la recette. Ex : épluchages et préliminaires, tailles des légumes etc....

Annexe 3 - Synthèse

Les deux concepts de fabrication ont été expérimentés en cuisine. En quoi sont-ils adaptés à la fonction repas « affaires » ?

Vous répondez directement sur le document.

	REPAS « AFFAIRES »			
	Rappelez les attentes du consommateur pour cette fonction repas :			
	TRADITIONNEL		ASSEMBLAGE	
Qualité gustative constatée Descripteurs (naturel, franc, authentique, uniforme...) bon, moyennement bon				
Qualité visuelle (couleur franches, naturelles, brillance, authenticité...) agréable, non attirante....				
Adaptation à la fonction repas :	OUI	NON	OUI	NON
du concept de fabrication				
Adaptation à la fonction repas				
de la nature des produits utilisés (classification)				
Critères de choix rapidité d'exécution, praticité, hygiène...				

<p>Listez les étapes clés de fabrication</p> <p>Qu'en concluez-vous ?</p> <p>Listez les matériels utilisés</p> <p>Qu'en concluez-vous ?</p>		
<p>Evaluation du temps passé en heure de travail pour la globalité des fabrications</p> <p><i>Etablir le rapport entre le nombre de couverts servis et nombre de cuisiniers</i></p> <p>Qu'en concluez-vous ?</p>		
<p>CONCLUSION GENERALE :</p> <p>En quelques lignes rédigez une synthèse relative au choix d'un concept de fabrication selon la fonction repas donnée. Comparez les avantages et les inconvénients de chaque concept. Pourquoi choisiriez-vous l'un ou l'autre concept ?</p>		