

Visite du 29 Mars 2021

Classe : 2CAPC



LYCÉE
SADI-CARNOT
JEAN-BERTIN
SAUMUR

Livret d'accueil



Co-intervention pratique professionnelle – français : Mme Huet, M. Regnouf

Les Vestiaires :

Bonjour Mesdames et Messieurs, ces salles sont les vestiaires.

Les vestiaires sont une salle exprès pour se changer et ranger les affaires lors des services, non pas un fumoir ou un lieu de bavardages.

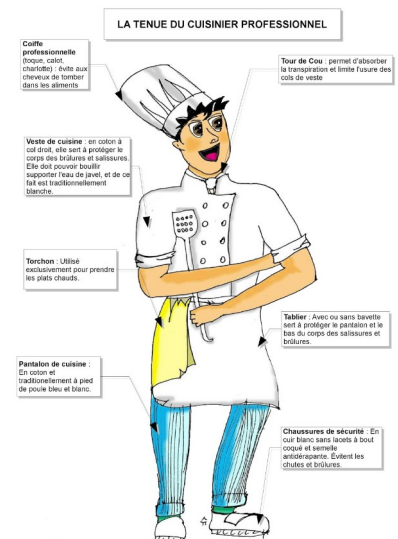
Dans les casiers, en dehors du service il y a seulement les chaussures de sécurité et la toque. Les bijoux sont déconseillés ainsi que de ne pas les laisser dans les casiers en cas de vols.



On se change avant et après le service en 5 minutes en moyenne.

La tenue de cuisine est composée de:

- la toque : pour maîtriser la sueur, les cheveux et les empêcher de tomber, et c'est aussi et avant tout l'élément caractéristique du chef, emblème en cuisine du grade occupé
- le tour de cou : pour les changements de température afin d'éviter les "chocs thermiques" et contenir la transpiration
- la veste et le pantalon : ils sont en coton et donc ne collent pas à la peau en cas de brûlure, contrairement à du synthétique



- le tablier à bavette : pour éviter de salir la veste

- les chaussures de sécurité : elles sont étanches, anti dérapantes et protectrices grâce à une coque en métal

Tous les vêtements de la tenue sont en coton de couleur claire afin de voir toute salissure et pour assurer une hygiène optimale.

Par Benjamin et Gwendal



Le local à mallettes :

Le local à mallettes permet de stocker celles-ci, à la fois pour la sécurité de tous et des biens en eux-mêmes. Chaque mallette est fermée à l'aide d'un cadenas. Ces mallettes sont récupérées en début de séance et replacées à la fin de celle-ci.



MATERIEL :

Couteau éminceur	Fouet à sauce	Couteau filet de sole	Couteau d'office	Douilles
Couteau économiseur	Couteau cannelé	Cuillère à lever les légumes	Spatule plate	Maryse
Ecumoire	Corne	Couteau à désosser	Pochon	Ciseau de poisson

Par Kiyo et Michan

Local à pâtisserie :

1. Le poste de travail :

Pour préparer notre poste de travail on va disposer une planche puis mettre en place le matériel dont on a besoin (exemples : maryse, couteau, fouet, etc.).



2. Dessert : on voudrait vous présenter deux de nos desserts préférés à savoir la tarte au caramel (Oliur) et le tiramisù (Mattis).



3. Cuisine et pâtisserie : D'après nous, les différences entre la cuisine et la pâtisserie sont que les pâtisseries élaborent uniquement des desserts et des viennoiseries. Ces derniers peuvent pratiquer en boutique ou en restaurant. Alors que les cuisiniers réalisent des entrées, des plats et des desserts.

Par Mattis et Oliur

La cuisine :

Journée de TP type :

- Quitter la tenue civile pour la tenue professionnelle pour des raisons d'hygiène et de sécurité
- Récupération des mallettes puis direction la cuisine
- Allumage de la ventilation et du gaz
- Mise en place des postes de travail
- Répartition de la marchandise
- Rappel du menu par l'enseignant
- Epluchage, taillage des légumes, pesée, cuisson, etc.



L'objectif du TP est que le midi, les plats soient prêts et commercialisables. Le service se tient à 12h05. Le dressage des assiettes se fait ensuite selon l'arrivée des clients. Au moment du service, les élèves assurent un fonctionnement en brigade alors que lors de la mise en place, le travail s'effectue individuellement, en binôme ou autre.

Par Jane et Kilian

Salle de restaurant :

Chaque midi, les serveurs placent les élèves, les professeurs et les clients sur les tables qu'ils ont préparées le matin. Plusieurs salles de restaurant sont dans le lycée, par exemple la salle de restaurant 3 s'appelle « Le

Panoramique » et la salle de restaurant 2 « Curnonsky », c'était un critique culinaire de la première moitié du XXème siècle. Chaque midi les élèves qui préparent la salle sont en mesure d'expliquer le contenu des plats. Les serveurs viennent ensuite réclamer les plats que les cuisiniers ont préparés le matin afin de les servir aux clients. Les plats que les cuisiniers de 2CAPC aiment réaliser ou manger sont le poulet frites, le poulet au curry, le civet de lièvre, et le tiramisu.

La salle de restaurant sert à assurer le déroulé d'un vrai restaurant.

Par Jade et Enzo

