

## Séquence n° 2 : Réalisation des divers types de crêpes.

Etre capable de réaliser les recettes de diverses pâtes à crêpes.

Séance n°1 : Réaliser des crêpes sucrées. <i>Jeudi 17/01</i>		Séance n°2 : Réaliser des galettes de blé noir dite « sarrasines ». <i>Jeudi 31/01</i>		Séance n°3 : Réaliser des galettes forestières (béchamel) <i>Jeudi 07/02</i>	
<i>Etre capable de prendre les bons ustensiles.</i> pour réaliser la pâte à crêpes puis pour faire les crêpes. Pour cela, il faut s'aider de la fiche recette.	<b>Choisir les matériels en vue de la réalisation.</b> Prendre saladier, fouet, verre mesureur, bol et ramequin sur leur poste de travail. Puis, poêle, spatule, louche et assiette sur leur « poste gazinière ». <b>2.2</b>	<i>Etre capable de prendre les bons ustensiles.</i> pour réaliser la pâte à crêpes puis pour faire les crêpes. Pour cela, il faut s'aider de la fiche recette.	<b>Choisir les matériels en vue de la réalisation.</b> Prendre saladier, fouet, verre mesureur, ... sur leur poste de travail. Puis, poêle, spatule, louche et assiette sur leur « poste gazinière ». <b>2.2</b>	<i>Etre capable de suivre dans l'ordre les étapes de la recette.</i> Pour être dans les temps de préparation. S'aider de la fiche recette.	<b>Ordonnancer les tâches.</b> Commencer par réaliser la pâte à galette. Puis faire le fourrage (béchamel/poulet/champignons) pendant le repos de la pâte... <b>2.3</b>
<i>Etre capable de prendre les bonnes denrées et surtout les quantités demandées.</i> Pour cela, il faut s'aider du verre mesureur et de la balance.	<b>Choisir les denrées en vue de la réalisation.</b> Prendre farine (240g), 3 oeufs, lait (0,45 l) et sel (une pincée) sur leur poste de travail. Puis, huile (pour graisser la poêle) et sucre sur leur « poste gazinière ». <b>2.2</b>	<i>Etre capable de prendre les bonnes denrées et surtout les quantités demandées.</i> Pour cela, il faut s'aider du verre mesureur et de la balance.	<b>Choisir les denrées en vue de la réalisation.</b> Prendre farine de blé noir (240g), 3 oeufs, lait (0,25 l), eau (0,25 l) et sel (une pincée) sur leur poste. Puis, huile (pour graisser la poêle) sur leur « poste gazinière ». <b>2.2</b>	<i>Réaliser une béchamel.</i> Respecter l'ordonnancement de la technique et se servir de la démonstration de l'enseignant.	<b>Conduire des opérations de fabrication.</b> Se servir de la recette et suivre les étapes dans l'ordre. <b>3.2</b>
<i>Etre capable de suivre chronologiquement les étapes de la recette.</i> Suivre les étapes de la fiche technique.	<b>Ordonnancer les tâches.</b> Faire un puits. Mettre les oeufs battus, mélanger, ... incorporer le lait petit à petit... <b>2.3</b>	<i>Etre capable de respecter le protocole.</i> Respecter le protocole de cassage des oeufs et la position du saladier par rapport à ce dernier.	<b>Organiser le poste de travail.</b> Aller de gauche à droite (ramequin, bol, saladier). <b>2.4</b>	<i>Etre capable d'associer 2 préparations cuites</i> sans faire cramer l'une d'elle.	<b>Contrôler la qualité de productions.</b> Ne pas faire cramer la galette ou la béchamel lors de la cuisson finale. <b>3.7</b>
<i>Etre capable d'utiliser les différentes techniques de nettoyage.</i> Plonge/ Nettoyage locaux : balai brosse + raclette.	<b>Assurer l'entretien et la remise en état des locaux et des matériels.</b> Apprentissage du nettoyage de la poêle antiadhésive. <b>3.3</b>	<i>Etre capable de respecter les règles d'usage en cuisine (marche en avant).</i> Savoir manipuler des denrées et faire une recette en toute hygiène et sécurité.	<b>Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.</b> Se laver les mains/respecter le protocole du cassage des oeufs/faire attention au feu lors de la cuisson/... <b>3.5</b>	<i>Etre capable de transmettre une information.</i> Dire que la production est de 8 galettes au prix de 3 €50.	<b>Informers et conseiller les enseignants sur la vente des galettes forestières.</b> Présenter les productions pour les vendre. <b>4.1</b>
<b>Evaluation formative :</b> Citer les ingrédients, les matériels et la technique utilisée (sur feuille)		<b>Evaluation formative :</b> Schématiser et légènder le protocole du cassage des oeufs		<b>Evaluation formative :</b> Citer les ingrédients et la technique utilisée pour la béchamel	

