

NOM DE L'ÉLÈVE :

CLASSE :

DATE :



SEQUENCE DE C0-INTERVENTION :
Cuisine/Mathématiques



Référentiel des activités professionnelles

Activité 2 – Contribuer à l'organisation d'une production culinaire

Tâches	<p>6. Prendre connaissance des consignes et des fiches techniques de fabrication</p> <p>7. Identifier les besoins en matériels et en matière d'œuvre</p> <p>8. Déterminer les techniques nécessaires à sa production</p>
Résultats attendus	<ul style="list-style-type: none"> - Exactitude et opportunité des informations collectées pour préparer la prestation - Conformité des fiches techniques - Respect des quantités de base selon les standards de l'entreprise - Pertinence de l'identification des points critiques - Respect de la réglementation en vigueur et des consignes - Cohérence de la planification avec le travail à effectuer selon les consignes reçues - Choix pertinent des matériels et des denrées nécessaires à sa production

Programme de mathématiques

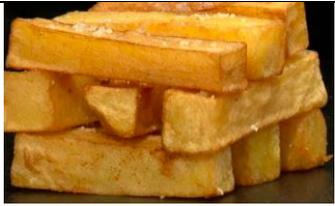
Résolution d'un problème relevant de la proportionnalité

Capacités	Connaissances
<p>Reconnaître que deux suites de nombres sont proportionnelles.</p> <p>Calculer une quatrième proportionnelle*.</p> <p>Traiter des problèmes relatifs à deux suites proportionnelles de nombres.</p> <p>Étant donné un tableau numérique incomplet lié à deux suites proportionnelles de nombres:</p> <ul style="list-style-type: none"> -trouver le coefficient de proportionnalité*permettant de passer d'une suite à l'autre; -compléter le tableau 	<p>Proportionnalité:</p> <ul style="list-style-type: none"> -suites proportionnelles de nombres; -coefficient de proportionnalité.

L'argumentation commerciale est une étape importante qui vous aidera à déclencher l'acte d'achat et donc à vendre plus et mieux. Nous avons vu en TA le vocabulaire mettant en valeur les plats de la carte.

Voici maintenant un vocabulaire de taille de légumes afin d'échanger plus facilement avec le personnel de cuisine pour ensuite traduire, avec des mots simples, des termes techniques pour que le client vous comprenne facilement.

Associez à chaque photo suivante 2 le nom de la découpe associée.

	APPELLATION		APPELLATION
			
			
			
			
			
			

Quelles sont les formes géométriques réalisées lors de la découpe des légumes ?

.....

A quel solide usuel peut-on assimiler un bâtonnet ?

Décrire étape par étape et le plus rigoureusement possible ces différentes techniques de découpes pour que le nouveau commis puisse les réaliser. Utiliser les termes mathématiques (cube, ...)

Schématisez proprement à main levée le résultat obtenu pour chaque découpe en indiquant les dimensions sur vos schémas.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Informations :

Représentation en perspective cavalière

- La perspective cavalière est un mode de **représentation d'un objet de l'espace par une figure plane**. On doit respecter les conventions suivantes :
 - les segments cachés sont représentés en pointillés, les segments visibles sont représentés en traits pleins ;
 - deux droites parallèles sont représentées par deux droites parallèles et deux droites sécantes par deux droites sécantes ;
 - le milieu d'un segment est placé au milieu du segment dessiné correspondant, des points alignés sont représentés par des points alignés ;
 - les figures situées dans un plan vu de face (appelé **plan frontal**) sont représentées en vraie grandeur (ou à l'échelle), la forme, les angles et l'orthogonalité sont respectées.

Couper en julienne :

Commencez par découper les extrémités du légume. Taillez ensuite en fines tranches d'environ 1mm d'épaisseur, soit à l'aide d'un couteau, soit à l'aide d'une mandoline. Découpez ensuite les bâtonnets de la même épaisseur. Votre julienne est prête.

Tailler en brunoise :

Retirez les extrémités du légume, puis taillez des tranches d'environ **3 mm**. Taillez ensuite les tranches en bâtonnets de **3 mm**, puis en petits **cubes**, soit en brunoise.

Tailler en bâtonnets :

Définissez la taille de vos bâtonnets en découpant votre légume selon votre souhait. Taillez ensuite des tranches de **5 mm**, puis des **bâtonnets** de **5 mm**.

Tailler en mirepoix :

Coupez votre légume en 2 dans le sens de la longueur, puis encore en 2. Taillez des morceaux d'**1 cm** d'épaisseur, tout simplement, afin que la cuisson soit la plus homogène possible. En un tour de main, votre taille en mirepoix est faite !

Travail à faire :

A l'aide des informations précédentes, construire à l'échelle 5/1 :

- Un légume coupé en julienne,
- Un légume coupé en brunoise,
- Un légume coupé en bâtonnet,
- Un légume coupé en mirepoix

On donne : l'échelle 5/1 (lire 5 sur 1) signifie que 5 mm (1 petit carreau) sur le dessin représente 1 mm en réalité.

