

Organisation de la marche en avant : respect des règles d'hygiène et de sécurité

1. Extraits du programme

Thème 2 : Des acteurs dans des contextes de production culinaire (environ 30 % du temps)			
Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
Quelles sont les caractéristiques des contextes de production culinaire ?	Repérer les espaces de l'environnement culinaire	Les locaux Les équipements La tenue Le poste de travail La sécurité Les règles d'hygiène La marche en avant	Le lycée pourra servir de support à la découverte de l'environnement culinaire classique. Il s'agira pour l'élève de s'approprier l'environnement de travail et d'en comprendre le fonctionnement. On montrera également comment le développement durable est pris en compte dans les contextes de production. On cherchera à analyser les règles imposées par la réglementation, par l'établissement scolaire, par l'entreprise, par l'administration en termes d'hygiène et sécurité pour les personnels et les clients. On évitera le recours aux listes exhaustives (matériels...).
	Repérer les interactions entre la cuisine et le service	La communication avec la salle	À partir de diverses observations (vidéos, etc.) ou de l'usage d'outils numériques, on mettra en évidence la nécessité de l'interaction entre la cuisine et la salle pour assurer une prestation de qualité, de la conception à la réalisation. <i>↔ On fera le lien avec l'enseignement de sciences et technologies des services.</i>
La cuisine aujourd'hui, quels acteurs pour quelles activités ?	Repérer la diversité de la fonction de cuisinier	Le personnel	On montrera qu'il existe une grande diversité des postes de production. La fonction de cuisinier est déclinée en de nombreux métiers pour répondre à cette diversité.
	Identifier les spécificités des postes de production et les relier aux modèles de restauration	L'organisation hiérarchique Les tâches	On observera que les différentes tâches sont réparties au sein d'une équipe. À travers quelques exemples, on montrera l'incidence de cette répartition sur l'organisation de la production culinaire.

2. Finalité et mise en œuvre du scénario

La leçon porte sur la mise en place du poste de travail de manière à éplucher et tailler des légumes. Elle permet de répondre à la question du thème 2 : Des acteurs dans des contextes de production culinaire

Quelles sont les caractéristiques des contextes de production culinaire ?

La cuisine est un lieu de croisement de multiples flux (personnel, produits, matériels,...). La place de chacun dans ce lieu est parfaitement réfléchi. La méthode de travail et d'organisation est un aspect fondamental de l'intégration dans l'équipe, une clé de productivité optimale, mais surtout un élément de maîtrise de la qualité tant sanitaire qu'organoleptique. A ce titre, cette séance de début de cycle est fondamentale car elle va structurer la réflexion en matière d'organisation et d'anticipation des activités.

Au cours de la séance, plusieurs capacités seront développées :

- Repérer les espaces de l'environnement culinaire
- Identifier les règles spécifiques au secteur d'activité

La séance se déroulera en groupe à effectif réduit, en expérimentation durant 2 heures (1 heure et 15 minutes + 0, 5 h de synthèse environ + 15 minutes de rangement).

Public	Classe de seconde STHR
Place dans le programme	Cette séance est placée en début d'année. C'est une des premières séances : elle a lieu mi-septembre idéalement. En aval : découverte des locaux du lycée, visité éventuelle d'un établissement lors des journées d'intégration. En amont : organisation des postes lors des expériences, lors des séances pratiques.
Durée séquence	La séance doit se situer en début d'année scolaire sur une séquence de : 2 heures sans mise en œuvre des légumes taillés 3 heures si cuisson des légumes (pommes sautées)
Cadre et limites	• On ne reproduit pas une organisation du poste définie par le professeur mais on essaie de déduire la bonne méthode d'organisation par observations croisées. • La qualité du taillage des légumes n'est pas l'objectif pédagogique. L'objectif est l'organisation du poste • Cette séance permet de travailler sur l'amélioration de l'organisation du poste et de la méthode de taillage (qualité et efficacité)
Supports exploités	• Fiche « Protocole de découverte » ci-jointe • Fiche de prise de notes • Prise de photos à différents stades

Organisation de la séquence	• Premier temps : <u>Phase d'accroche, vidéo ou photo illustrant le désordre du poste de travail.</u> Le professeur insiste sur le fait de l'importance d'organiser son poste de travail (phases de taillage et d'épluchage), notamment à cause du transfert microbien, de la contamination croisée et de la recherche d'une certaine optimisation des gestes. L'enseignant parle de la découverte de la démarche expérimentale (questionnement, hypothèses, protocoles/expériences, observation, collecte d'informations/résultats, conclusion). • Deuxième temps : <u>expérimentation et observation individuelles et collectives</u> A partir de légumes bruts mis à disposition et de légumes taillés (mis en place par le professeur), les élèves (par groupes) imaginent leur méthode d'organisation, observent les méthodes des autres groupes et tentent de définir la méthode « idéale ». Cela concerne l'épluchage, le lavage et le taillage des légumes. Le professeur peut guider les élèves dans l'observation et leur questionnement. - Lecture et appropriation du document « protocole » à renseigner - Réflexion sur l'organisation - Aménagement du poste, exécution des tâches - Réflexion, regard critique = prise de notes (information individuelle sur feuille et collective au tableau) - Amélioration de l'organisation du poste - Taillage des légumes (en cubes, hachés) et amélioration de la technique dans le but de la recherche d'une certaine efficacité. Au fur et à mesure que les élèves progressent dans leur réflexion et dans l'observation du travail de chacun, ils prennent des notes. • Troisième temps : <u>restitutions et interactions avec l'enseignant.</u> Chaque groupe présente son organisation, chacun expose son point de vue. Le professeur présente les notions liées au thème : la marche en avant, le poste de travail, la sécurité, les règles d'hygiène, les équipements. <u>Synthèse commune</u> Les élèves proposent une organisation du poste et justifient leur choix. Ils schématisent le poste de travail épluchage, mais également le poste taillage.
Champ interdisciplinaire	Sciences : Thème 1 : Les ressources disponibles pour l'homme dans son environnement En quoi les micro-organismes constituent-ils des outils pour l'alimentation humaine ? ⇒ Montrer le danger que représentent certains micro-organismes ⇒ Identifier les caractères de développement et de multiplication des micro-organismes Bactéries pathogènes

Prolongements possibles

Organisation des postes à chaque séance (tant pratique qu'expérimentale).

NB : Cette méthode d'organisation sera transposable sur l'organisation des taillages sur la planche, sur le processus de lavage de la plonge batterie mais également sur le principe de la

marche en avant et sur la compréhension de la conception des cuisines (légumerie = locaux séparés).

3. Ressources

- Protocole de nettoyage et de désinfection des mains : <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Protocole-de-nettoyage-et-de-> Protocole de nettoyage et de désinfection des DOV : <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Denrees-d-origine-vegetale>
- Poste de travail pour éplucher et laver des légumes : <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Eplucher-et-laver-des-legumes-> Poste de travail pour tailler des légumes : <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Organisation-pour-tailler-des>
- Poste de travail : protocole de nettoyage et de désinfection : <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Protocole-de-nettoyage-et-de,532>

Protocole de découverte

Thème : ORGANISATION DU POSTE DE TRAVAIL PRÉLIMINAIRE LÉGUMES

Consignes de travail et de sécurité

- Composer un groupe de travail de 3 personnes

1 opérant :

1 observateur :

1 rapporteur :

- Après avoir réfléchi sur la question de base, chaque groupe réfléchira à sa méthode de travail pour éplucher et tailler les légumes.
- Observer son poste de travail et sa méthode mais également celle des autres groupes.
- Noter vos remarques par écrit dans les colonnes du document, mais également sur le tableau (partage des informations)
- Apporter selon vos possibilités des éléments de comparaison (les + et -) pour analyser les méthodes de travail rencontrées.
- Améliorer la méthode initiale au regard de l'organisation des autres si besoin

Denrées à commander

(pour 12 élèves)

- 0,500 kg de pomme de terre
- 0,100 kg d'oignon
- 1 gousse d'ail
- 0,25 botte de persil
- 0.06 l d'huile d'arachide

Méthode mise en place

Observations

Que penser de la méthode : les + et les - ?

A- TOUS LES GROUPES	☞ Organiser le poste, les matériels et les denrées.		
B- TRAVAIL A FAIRE	☞ La question de base est : Comment passer des légumes bruts non épluchés à des légumes épluchés puis à des légumes taillés ? (voir légumes taillés du professeur) ☞ Chaque groupe mettra en place une méthode pour éplucher et tailler les légumes.		
C- GROUPE 1	☞ ☞ ☞		
D- GROUPE 2	☞ ☞ ☞		
E- GROUPE 3	☞ ☞ ☞		
F- GROUPE 4	☞ ☞ ☞		
G- COMMENTAIRE			
H- SYNTHÈSE LA MÉTHODE IDÉALE	☞ ☞ ☞		

Protocole de découverte

Thème : ORGANISATION DU POSTE DE TRAVAIL PRÉLIMINAIRE LEGUMES

Consignes de travail et de sécurité

- Composer un groupe de travail de 3 personnes

1 opérant :

1 observateur :

1 rapporteur :

- Après avoir réfléchi sur la question de base, chaque groupe réfléchira à sa méthode de travail pour éplucher et tailler les légumes.
- Observer son poste de travail et sa méthode mais également celle des autres groupes.
- Noter vos remarques par écrit dans les colonnes du document, mais également sur le tableau (partage des informations)
- Apporter selon vos possibilités des éléments de comparaison (les + et -) pour analyser les méthodes de travail rencontrées.
- Améliorer la méthode initiale au regard de l'organisation des autres si besoin

Denrées à commander

(pour 12 élèves)

- 0,500 kg de pomme de terre
- 0,100 kg d'oignon
- 1 gousse d'ail
- 0,25 botte de persil
- 0.06 l d'huile d'arachide

Méthode mise en place

Observations

Que penser de la méthode : les + et les - ?

A- TOUS LES GROUPES	☞ Organiser le poste, les matériels et les denrées.		
B- TRAVAIL A FAIRE	Comment passer des légumes bruts non épluchés à des légumes épluchés puis à des légumes taillés ? (voir légumes taillés du professeur) ☞ Chaque groupe mettra en place une méthode pour éplucher et tailler les légumes.		
C- GROUPE 1	☞ Eplucher les pommes, les tailler ☞ Eplucher l'oignon, le tailler ☞ Eplucher l'ail, le hacher ☞ Trier le persil, le hacher		
D- GROUPE 2	☞ Eplucher tous les légumes ☞ Tailler tous les légumes☞		
E- GROUPE 3	☞ Laver les légumes ☞ Eplucher les légumes ☞ Tailler les légumes		
F- GROUPE 4	☞ Eplucher les légumes ☞ Laver les légumes ☞ Tailler les légumes		
G- COMMENTAIRE	Le principe clé sur lequel veiller est la séparation des produits sales et des produits propres pour éviter la contamination par les microbes. Pour cela, on sépare les phases salissantes des phases de transformation propres.		
H- SYNTHÈSE LA MÉTHODE IDÉALE	☞ Eplucher les légumes ☞ Laver les légumes, les matériels, le poste ☞ Tailler les légumes	Utiliser 3 plaques à débarrasser : légumes bruts, épluchures, légumes épluchés Jeter les épluchures Sortir la planche à découper, utiliser 3 plaques (légumes épluchés propres, parures, légumes taillés)	On mettra en évidence la marche en avant, aussi bien au niveau des épluchages que des taillages
La marche en avant	Définition : la marche en avant consiste à séparer les phases salissantes des phases propres dans le but de limiter la contamination microbienne. Le produit avance au sein des locaux tandis que les déchets reculent vers la sortie		

ANALYSE DES MÉTHODES D'ORGANISATION DE TRAVAIL ET DU POSTE *(exemple de travail réalisé (écrit en rouge))*

C- GROUPE 1	☞ Eplucher les pommes, les tailler ☞ Eplucher l'oignon le tailler ☞ Eplucher l'ail, le hacher ☞ Trier le persil, le hacher	Terre sur la planche Taillage sur planche sale La planche est salie et non lavée entre chaque légume	Pas de lavage Mélange des légumes sales et les légumes propres.
--------------------	---	--	--

En ne séparant pas les phases de manière réelle, mais en traitant les légumes par famille, les microbes passent d'un légume à l'autre. On parle contamination croisée. Les matériels sont contaminés et transmettent les microbes partout. Perte de temps important

D- GROUPE 2	☞ Éplucher tous les légumes, ☞ Tailler les légumes ☞	Légumes mélangés sur la planche	Pas de lavage : la planche est contaminée par les légumes sales
--------------------	--	---------------------------------	---

On évitera de mélanger les légumes lors du taillage car ils peuvent être utilisés à des phases séparées. Le lavage des légumes est indispensable de manière à supprimer les microbes, la terre... Rapidité et efficacité du travail

E- GROUPE 3	☞ Laver les légumes, ☞ Éplucher les légumes, ☞ Tailler les légumes	Les légumes ne sont pas très propres.	Légumes lavés avant taillage
--------------------	--	---------------------------------------	------------------------------

On évitera de laver les légumes avec leur peau. Car de la terre peut être collée à certains endroits. Le mieux est de les éplucher et de les laver ensuite. Rapidité et efficacité du travail

F- GROUPE 4	☞ Éplucher les légumes ☞ Laver ☞ Tailler les légumes	Les légumes sont lavés avant d'être taillés. La planche n'est pas contaminée par des légumes sales.	Méthode idéale
--------------------	--	--	----------------

Rapidité et efficacité du travail. On observe une séparation des 3 phases qui permettent :

- De globaliser les phases d'épluchages (phase salissante).
- De laver tous les légumes ensemble
- De laver le poste et les matériels entre la phase salissante et la phase propre.
- De globaliser le taillage de tous les légumes (phase propre).

SCHÉMATISATION : ORGANISATION DES POSTES (exemple de dessins élève)

POSTE D'ÉPLUCHAGE : Phase salissante	PHASE DE LAVAGE	POSTE DE TAILLAGE : Phase propre

APPORTS NOTIONNELS :

Aspects législatifs :

- Séparation des produits propres et des produits sales : contamination croisée
- Législation
- La marche en avant
- Les locaux spécifiques (légumerie)