

LE BIO EUROPÉEN ENGAGÉ À VOS CÔTÉS DEPUIS 1991
CuisinonsPlusBio



Fiche élève

Séance de technologie culinaire

Ce document est à l'attention des enseignants.
Il présente les liens avec le référentiel de formation et les déroulés
des séances technologiques et des travaux pratiques

Niveau
BTS

**VALORISER LA PRODUCTION ALIMENTAIRE
BIOLOGIQUE DANS LES DOMAINES
DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION
CONCEPTION D'UN MENU AUTOUR DES PRODUITS BIO**

SCIENCES ET TECHNOLOGIES CULINAIRES
COURS ET TRAVAUX PRATIQUES
BTS 1^{ÈRE} ANNÉE MHR

Pour nous,
pour la planète,
#BIO RÉFLEXE

Enjoy it's from Europe
= Plaisirs d'Europe

LIENS AVEC LE RÉFÉRENTIEL DU DIPLÔME

Compétences à solliciter en BTS MHR	<ul style="list-style-type: none">• À travers la réalisation d'une séance de travaux pratiques autour d'une proposition de menu élaboré avec des produits biologiques, les étudiants vont couvrir un très large spectre du référentiel. En effet, cette activité permettra de réaliser un travail transdisciplinaire• Le choix de proposer ce travail en première année BTS permettra de sensibiliser l'ensemble de nos étudiants à la filière biologique• Plusieurs pôles d'activité seront donc associés :<ul style="list-style-type: none">- Pôle 1/ Production de services en hôtellerie-restauration- Pôle 2/ Animation de la politique commerciale et développement de la relation client- Pôle 4/ Pilotage de la production de services en hôtellerie-restauration
--	--

BTS Management en hôtellerie-restauration

1ère année de formation commune aux trois options (A, B, C)

Pôle d'activité 1 – Production de services en hôtellerie-restauration

Savoirs	Notions	Enseignements concernés	Attendus
Compétence principale : 1.1 – Concevoir et réaliser des prestations de services			
S1.1.1.2 – Approche historique	<ul style="list-style-type: none"> Évolution de l'offre et de la consommation alimentaire (aliments et boissons) Nouvelles pratiques alimentaires 	SHR	<ul style="list-style-type: none"> Étudier l'évolution de la consommation alimentaire en France en fonction des modes de vie, des facteurs environnementaux et technologiques Observer les nouvelles pratiques alimentaires et étudier les conséquences sur la santé Appréhender l'évolution et l'incidence des modes de production sur la qualité alimentaire
S1.1.1.4 - Nouvelles tendances	<ul style="list-style-type: none"> Marchés de l'hôtellerie et de la restauration 	STS Restauration STC STS Hébergement	<ul style="list-style-type: none"> Repérer les marchés de l'hôtellerie et de la restauration commerciale et collective Analyser les évolutions de ces marchés de 1950 à nos jours
S1.1.4.3 – Supports de vente	<ul style="list-style-type: none"> Élaboration des supports de vente Digitalisation des supports de vente 	STS Restauration STC STS Hébergement	<ul style="list-style-type: none"> Appréhender les contraintes de formalisation d'un support de communication à destination de la clientèle (exemple : carte des mets et des boissons, room-service...) : concept, support, format, logo, prestations, charte graphique, législation, intitulés... Utiliser les différents supports fixes et nomades, pouvant aider, faciliter la production de services (logiciels, applications, équipements programmables, connectés...)
S1.1.5.1 – Dénrées	<ul style="list-style-type: none"> Évolution historique Filières produit Ancrage régional Législation relative aux denrées alimentaires Sécurité et qualité des denrées alimentaires Qualités organoleptiques 	STS Restauration STC STS Hébergement	<ul style="list-style-type: none"> En production culinaire, repérer les qualités physiques, le mode de production, les origines, la saisonnalité... des denrées Identifier l'évolution et la diversité de l'offre alimentaire et agro-alimentaire en cuisine comme en pâtisserie Définir les caractéristiques de qualité d'un produit utilisé en cuisine ou au restaurant Identifier et valoriser les marqueurs régionaux en cuisine et au restaurant Déterminer les qualités organoleptiques d'une denrée par l'analyse sensorielle

S1.1.5.1 - Denrées	<ul style="list-style-type: none"> • Caractéristiques nutritionnelles des aliments 	SHR	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les caractéristiques nutritionnelles des aliments
S1.1.6.1 - Gestion des flux d'approvisionnement	<p>Flux de biens et services :</p> <ul style="list-style-type: none"> • circuits d'approvisionnement • organisation et planification des approvisionnements • définition des besoins 	<p>STS Restauration STC STS Hébergement</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les différents flux de biens et services, les circuits d'approvisionnement • Définir la qualité des produits à commander • Organiser et planifier les approvisionnements des matières premières en fonction des contraintes (fréquence de livraison, capacité de stockage ...) • Appréhender les documents supports des flux : d'informations relatives à la réglementation sur l'hygiène, la santé et la sécurité (traçabilité, guide de bonnes pratiques, conservation, ...), Identifier et quantifier les besoins (grammages, rendements...)
S1.1.6.3 - Choix et relation fournisseurs	<ul style="list-style-type: none"> • Définition et formalisation des besoins • Sélection des fournisseurs, partenaires de l'entreprise 	<p>STS Restauration STC STS Hébergement</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les caractéristiques et critères de choix des fournisseurs de l'unité de production de services et sélectionner le(s) fournisseur(s) • Contribuer à la rédaction d'un cahier des charges • Identifier les conditions nécessaires à l'instauration d'une relation privilégiée avec les fournisseurs
S1.1.7.1 - Identification et calculs des coûts	<ul style="list-style-type: none"> • Coût matière • Ratios standards de la profession • Coûts de fonctionnement journalier 	<p>STS Restauration STC STS Hébergement</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier, collecter et analyser les données liées aux coûts (grammages des produits servis, durées de cuisson, de préparation...) • Transformer les données collectées en coût de production (matières premières, frais de personnel, frais généraux) • Distinguer la structure des coûts selon les concepts de production de services • Déterminer les coûts matières

S1.1.8.1 – Techniques	<ul style="list-style-type: none"> Techniques culinaires de base Entretien du support physique selon le concept culinaire 	STC	<p>Selon le concept de fabrication :</p> <ul style="list-style-type: none"> Identifier l'évolution des techniques culinaires et l'impact sur l'organisation en cuisine et en pâtisserie Maîtriser les techniques culinaires de base permettant de combiner des produits bruts et/ou des produits d'assemblage Assembler des techniques simples de pâtisserie et de cuisine dans l'objectif de concevoir une prestation adaptée à la restauration à thème, d'hôtel, rapide...
S1.1.8.2 – Procédures	<ul style="list-style-type: none"> Administration de la production culinaire 	STC	<ul style="list-style-type: none"> Identifier les documents relatifs à l'organisation de la production (l'hygiène, la gestion des coûts, la distribution, les relations interservices...) Compléter ces documents chaque fois que nécessaire
Compétence principale : 1.2 – Évaluer et analyser de la production de services			
S1.2.1.1 – Qualité et production de services	<ul style="list-style-type: none"> Diagnostic et mesure des écarts de qualité Contrôle de la conformité de qualité de production 	STS Restauration STC STS Hébergement	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser et analyser les données collectées Repérer les écarts de qualité et les non-conformités
S1.2.1.2 – Référentiel de service	<ul style="list-style-type: none"> Qualité et référentiel de service Standards de service et procédures de certification 	STS Restauration STC STS Hébergement	<ul style="list-style-type: none"> Définir les caractéristiques du standard de service conçu Définir un référentiel de service comme garant du respect des engagements vis-à-vis du client/usager Présenter la mise en place de standards de service dans le cadre d'une démarche volontaire de certification

Pôle d'activité 2 – Animation de la politique commerciale et développement de la relation client

Savoirs	Notions	Enseignements concernés	Attendus
Compétence principale : 2.1 – Participer à la définition de la politique commerciale			
S2.1.1.2 – Veille en mercatique	<ul style="list-style-type: none"> Comportement du consommateur Processus d'achat et prise de décision Les marchés et leurs composantes Étude de marché Marché touristique 	MEHMS	<ul style="list-style-type: none"> Illustrer la complexité du comportement du consommateur Identifier les caractéristiques et particularités des marchés de service. Définir les composantes d'un marché et les différents intervenants Évaluer la position de l'entreprise sur son marché Identifier les composantes de l'environnement Caractériser les différentes études de marché Mettre en œuvre une enquête par les biais de sondages et questionnaires Définir le principe et l'intérêt de la segmentation de la demande. Conduire une étude de segmentation
S2.1.2.1 - Définition d'une cible	<ul style="list-style-type: none"> Cible commerciale Découpage d'une cible Stratégie d'accès au marché 	MEHMS	<ul style="list-style-type: none"> Caractériser la démarche de choix d'une cible Identifier les différentes options stratégiques pour conquérir une potentielle clientèle
S2.1.3.1 - Attributs de l'offre de service	<ul style="list-style-type: none"> Typologie des services Normes, qualité, certification Signes de qualité Conditionnement et stylique 	MEHMS	<ul style="list-style-type: none"> Identifier les attributs mercatiques de l'offre de services Procéder à des typologies de service afin d'identifier, de distinguer et de justifier leurs éléments saillants d'une offre de services Définir la notion de qualité mercatique Définir les spécificités de la stylique dans le secteur de la restauration
Compétence principale : 2.2 – Déployer la politique commerciale dans l'unité de production de services			
S2.2.2.5 – Commercialisation de l'offre dans l'unité de production de services	<ul style="list-style-type: none"> La commercialisation de l'offre dans l'unité 	STS Restauration STC STS Hébergement	<ul style="list-style-type: none"> Décliner les aspects stratégiques et opérationnels de la commercialisation de l'offre définie aux points S2.2.2.1 au S2.2.2.4 dans l'unité de production de services

Pôle d'activité 4 – Pilotage de l'unité de production de services

Savoirs	Notions	Enseignements concernés	Attendus
Compétence principale : 4.1. - Mettre en oeuvre la politique générale de l'entreprise dans l'unité			
S4.1.1.4 - Démarche RSE	<ul style="list-style-type: none"> Principes et enjeux 	STS Restauration STC STS Hébergement	<ul style="list-style-type: none"> Connaître les obligations légales des entreprises d'hôtellerie-restauration en matière de RSE (Responsabilité Sociétale de l'Entreprise) Communiquer à destination des clients
S4.1.1.4 - Démarche RSE	<ul style="list-style-type: none"> Démarches éco-citoyennes et réglementaires 	SHR	<ul style="list-style-type: none"> Identifier les principales obligations réglementaires du secteur vis-à-vis de la gestion des déchets, des économies d'eau et d'énergie... Étudier des dispositions éco-citoyennes appliquées au secteur
S4.1.1.4 - Démarche RSE	<ul style="list-style-type: none"> Démarche éco-responsable volontaire et réglementaire dans l'unité. 	STS Restauration STC STS Hébergement IHR	<ul style="list-style-type: none"> Identifier les caractéristiques des produits à labels éco-responsables, éthiques... Étudier les dispositions éco-citoyennes applicables à l'unité de production de services Identifier les principales obligations réglementaires de l'unité de production de services en matière de gestion des déchets, de gaspillage... Analyser les forces et faiblesses de l'entreprise en matière de démarche écologique : Identifier les pistes d'amélioration et mettre en oeuvre des actions permettant de restreindre l'empreinte écologique de l'entreprise

Objectifs pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les caractéristiques de la filière biologique et son potentiel de développement dans les offres commerciales en hôtellerie-restauration • Contacter et échanger avec les producteurs bio de votre territoire • Rédiger un menu et les fiches techniques • Gérer les achats et approvisionnements • Commercialiser le menu (actions marketing à mettre en oeuvre) • Produire et servir un menu avec des produits bio
Critères et indicateurs de performance	<ul style="list-style-type: none"> • Créer un questionnaire de satisfaction adressé à la clientèle du restaurant d'application • Présenter des actions pour cuisiner de façon plus éco-responsable • Évaluation globale sous forme de quiz de synthèse

PRÉSENTATION DE LA SÉANCE

Ce travail/module autour de la filière biologique a pour objectif de sensibiliser vos élèves aux fondamentaux du label bio, à ses bénéfices et à son potentiel de développement en restauration.

Le module se divise en deux séances distinctes :

- 1- **Une première séance technologique** dédiée aux fondamentaux de la filière bio et à la préparation du TP (1h)
- 2- **Une deuxième séance de mise en pratique** sous forme de TP. Dans la mesure du possible cette séance du TP peut-être organisée en collaboration avec des producteurs bio locaux.

Lors du déploiement de ce module sur les fondamentaux du label bio avec vos élèves, vous pouvez faire intervenir différents acteurs de la filière bio : des producteurs, des groupements de producteurs mais aussi des représentants de cuisine collective, d'autres fournisseurs (magasins spécialisés Bio, grossistes spécialisés ou généralistes, plateformes bio locales), les chambres d'agriculture ou des personnalités en charge des plans alimentaires territoriaux. Enfin, pour une démarche complète, vous pouvez également organiser la visite d'une exploitation certifiée bio.

Pour faciliter vos recherches, n'hésitez pas à utiliser l'annuaire mis à disposition par l'Agence BIO : <https://annuaire.agencebio.org>

Le fil conducteur à retenir de la démarche tient en quelques mots :

**SAISONNALITÉ / APPROVISIONNEMENT DE PROXIMITÉ /
PRODUCTION BIOLOGIQUE / PRODUITS BRUTS /GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

APPORTS TECHNOLOGIQUES ET PRATIQUES

TEMPS	Activités du professeur	Activités des élèves
<p>Sciences et technologies culinaires</p> <p>1 heure de technologie + Une séance de travaux pratiques pour la mise en œuvre du TP (Prévoir une séance de TP par groupe)</p>	<p>Le lancement du travail doit plutôt être effectué en début d'année scolaire afin de laisser un temps de travail suffisant aux étudiants pour constituer leur proposition de TP bio.</p> <p>Lors de cette heure de technologie, le professeur s'appuie sur le diaporama présentant les fondamentaux de la filière biologique (document réalisé par l'Agence BIO)</p> <p>À l'issue de cette présentation, le professeur présente les phases de travail pour mener à bien ce dossier :</p> <p>1/ Présenter le travail à réaliser aux étudiants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • respecter la saisonnalité des produits • optimiser l'utilisation de produits en approvisionnement local • former 3 groupes de travail, pour un travail en brigade le jour du TP : A/ ENTRÉE B/ PLAT PRINCIPAL C/ DESSERT • créer un menu bio • rédiger les fiches techniques • prendre contact avec les producteurs/fournisseurs bio en s'aidant de l'annuaire de l'Agence Bio : https://annuaire.agencebio.org/ <p>2/ Collecter les dossiers pour correction et validation de l'enseignant</p> <p>3/ Donner la date du TP aux étudiants et la date limite pour remettre les besoins en matières premières pour la gestion des approvisionnements</p> <p>4/ Commercialiser le menu auprès de la clientèle</p> <p>5/ Produire et servir le menu, il semble très intéressant que les producteurs retenus interviennent lors de la séance de TP. (Échanges avec vos étudiants et auprès de la clientèle lors du repas)</p> <p>6/ Prendre les plats produits en photo pour illustrer les fiches techniques et réaliser un reportage photos de la séance</p> <p>7/ Réaliser une enquête de satisfaction de la clientèle sous forme numérique. Un étudiant de cuisine communique avec les clients en fin de repas et fait un retour des remarques ou suggestions à la classe</p> <p>8/ Si possible adresser les photos et fiches techniques à l'Agence BIO (restoration@agencebio.org) afin qu'il y ai une mise en avant de vos travaux sur les différents réseaux de communication</p>	<p>Écoute, échanges et prise de note des étudiants.</p> <p>Travail de groupe en autonomie en respectant les délais de retour du travail demandé</p> <p>Toutes les actions présentées ci-contre seront menées par les étudiants</p> <p>Ceux-ci devront réellement prendre en charge ces actions pour rendre ce travail le plus riche possible</p>

DÉROULEMENT DE LA SÉANCE DE TRAVAUX PRATIQUES

Activités du professeur	Activités des élèves
AVANT LE JOUR DU TP	
<p>Si possible, l'enseignant prend contact avec des producteurs bio pour les faire intervenir le jour du TP. Une visite de l'exploitation pourrait être également envisagée</p> <p>L'enseignant choisit un menu de saison avec un approvisionnement bio et au maximum local</p> <p>L'enseignant rédige les fiches techniques</p>	
JOUR DU TP	
<p>Présentation du TP sur le label agriculture biologique</p> <p>Présentation des producteurs bio. Ceux-ci présentent leurs produits et leur exploitation</p>	Écoute des élèves
<p>Distribution des fiches techniques aux élèves et répartition des tâches</p> <p>Travail en brigade</p>	Lecture des documents et échanges avec le professeur
L'enseignant encadre et aide les élèves lors de la production culinaire	Les élèves produisent les plats en fonction de leur affectation
PAUSE REPAS	
<p>Service du menu à la clientèle du restaurant d'application (ou mise en VAE si il n'y a pas de service). Gestion de la chaîne du froid</p> <p>Gestion de l'envoi des plats.</p>	<p>Dressage des plats et envoi</p> <p>Dégustation de la production.</p> <p>Mise en VAE des portions restantes. Étiquetage.</p>
	Un binôme d'élèves va à la rencontre des clients pour recueillir leur expérience et les partager ensuite au reste de la brigade
Surveillance de l'enseignant	Remise en état des locaux
Synthèse de la séance et de l'importance des produits bio pour valoriser une production culinaire	Écoute des élèves

Pour aller plus loin :

MTE : <https://www.ecologie.gouv.fr/actualites/quantification-externalites-lagriculture-biologique-ab>

ADEME : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/6542-couts-complets-et-recettes-financieres-de-la-restauration-scolaire-quelles-marges-de-manoeuvre-pour-la-transition-ecologique-.html>

MASA : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/trouver-une-cantine>

Agence BIO : <https://www.agencebio.org/vos-outils/les-chiffres-cles/>

Agence BIO : <https://cuisinonsplusbio.fr/>