

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

CAP

**VALORISER LA PRODUCTION ALIMENTAIRE
BIOLOGIQUE DANS LES DOMAINES
DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION**

2H - CULTURE PROFESSIONNELLE - CAP CUISINE

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 CAP CUISINE	<ul style="list-style-type: none">• Gestion des approvisionnements en local si possible• Identifier les signes officiels de qualité• Connaître la saisonnalité des produits• Mener une gestion durable des intrants et des déchets, la lutte contre le gaspillage alimentaire• Tenir une attitude éco-responsable dans les choix opérés• Gestion optimale des matières premières et des ressources• Attitude éco-responsable dans les démarches de travail• Respect des qualités organoleptiques et nutritionnelles de l'aliment• Limitation des pertes, valorisation des déchets• Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière de développement durable (respect du tri sélectif, utilisation rationnelle des fluides et sources d'énergie, limitation des déchets et du gaspillage alimentaire)• Utiliser et mettre en valeur des produits et des spécialités de sa région (valorisation des circuits de proximité)
Objectifs pédagogiques	<ul style="list-style-type: none">• Identifier les caractéristiques des produits biologiques et des signes officiels de qualité• Citer les objectifs d'une production biologique• Indiquer le potentiel de développement du marché bio en restauration
Critères et indicateurs de performance	<ul style="list-style-type: none">• Donner une définition de la production biologique• Présenter le label bio• Citer les avantages de l'utilisation du bio en cuisine• Présenter des actions pour cuisiner de façon plus éco-responsable

PRÉSENTATION DE LA SÉANCE

Cette séance de technologie culinaire a pour objectif de sensibiliser vos élèves aux fondamentaux de la filière biologique. Elle permet d'aborder les fondamentaux du label bio, ses bénéfices et son potentiel de développement en restauration.

La séance se déroule de la manière suivante (2h) :

- Une présentation générale de la filière biologique à partir de la présentation jointe (15')
- Une phase de travail autonome, où les élèves progresseront à leur rythme grâce à des exercices pratiques et des auto-corrections (90')

Cette séance de technologie culinaire s'intègre dans le module dédié à la filière biologique.

Elle est mise en place en complément d'un TP sur les produits biologiques, réalisé en collaboration avec des fournisseurs locaux. Lors de la séance de TP, l'accent sera mis sur l'importance de travailler des produits locaux et de saison afin d'augmenter la part de produits bio en maîtrisant son budget, dans la démarche d'une cuisine éco-responsable



Dans le cadre de la préparation de cette séance, veillez à bien imprimer les documents annexes qui serviront de ressources pour les ateliers menés en classe autonome.

Complément d'information

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>

DÉROULEMENT DE LA SÉANCE DE TECHNOLOGIE

TEMPS 2 heures	Activités du professeur	Activités des élèves
5'	Lancement du cours Présentation de la séance sur l'agriculture biologique Rappel du lien avec le TP cuisine	Les élèves écoutent et répondent
15'	Présentation générale de la filière biologique avec le diaporama en support	Les élèves écoutent la présentation et répondent aux questions
80'	Présentation du travail à réaliser sous forme de classe autonome, mise à disposition des différentes pochettes avec les exercices à réaliser et les pochettes d'auto-corrections L'enseignant passe de groupe en groupe pour répondre aux questions et s'assurer que le travail avance pour chacun Atelier A : Les fondamentaux du label bio Atelier B : Le vocabulaire autour du bio Atelier C : Goûtons le bio ! Atelier D : Histoire du bio Atelier E : Le vrai du faux du label bio Atelier F : Mots croisés du bio	Les élèves travaillent individuellement ou en groupe. Chaque atelier doit être fait. La correction se fait à l'aide des pochettes auto-correction (avec l'aide de l'enseignant) Les élèves utiliseront leur smartphone pour la lecture de certains supports avec QR code Utilisation des différents supports mis à disposition : vidéos, infographies, etc
5'	Lorsque tous les élèves ont terminé les ateliers, l'enseignant reprend la main pour proposer un quizz de synthèse (type Kahoot)	Écoute des consignes
10'	L'enseignant diffuse le quiz (type Kahoot) et présente les résultats et le podium final	Les élèves répondent au quiz (type Kahoot)
5'	Synthèse de la séance, et bien indiquer que les produits bio ne représentent que 1%* actuellement des produits utilisés en restauration commerciale et 6% en restauration collective (contre les 20% demandés par la loi EGAlim)	Écoute des élèves

*Source : Agence BIO/ANDi - Chiffres du bio panorama 2023

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, majoritairement 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 s'il n'y a pas de service).</p> <p>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/>