

NOM DE L'ÉLÈVE :

CLASSE :

DATE :



SEQUENCE DE C0-INTERVENTION :

Cuisine/Mathématiques



Référentiel des activités professionnelles

Compétences	Connaissances
C1-2.3 Tailler, découper	<i>Pour l'ensemble des bases de la cuisine :</i> - L'énumération et la définition des termes culinaires courants - L'identification des ingrédients, leur mode d'élaboration, leurs utilisations et leurs principaux dérivés - La caractérisation des principaux descripteurs de reconnaissance des qualités organoleptiques L'identification des appellations et dimensions des principales découpes et tailles de base
C1-2.4 Décorer	

Programme de mathématiques

Géométrie	
Capacités Reconnaître, nommer un solide usuel. Nommer les solides usuels constituant d'autres solides. Calculer des longueurs, des mesures d'angles, des aires et des volumes dans les figures ou solides (les formules pour la pyramide, le cône et la boule sont fournies).	Connaissances Solides usuels : le cube, le pavé droit, la pyramide, le cylindre droit, le cône, la boule. Figures planes usuelles : triangle, quadrilatère, cercle.
Déterminer les effets d'un agrandissement ou d'une réduction sur les longueurs, les aires et les volumes.	Grandeurs proportionnelles

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 sur le dessin représente 1 mm en réalité.

