

Conseils du Chef Olivier pour une Cuisine Rentable

Concept

Le webdocumentaire « Conseils du Chef Olivier » est une série de vidéos pour débutants en cuisine, conçue spécialement pour le web. Le Chef Olivier, chef de cuisine au centre de vacances Vayamundo à Houffalize, partage ses conseils pour cuisiner de manière rentable. Le documentaire explique comment créer des plats tout en faisant attention aux coûts et à l'utilisation des ressources.

Parcours pédagogique

Contenu : Le Chef Olivier explique comment préparer des plats tout en faisant attention aux coûts et en évitant le gaspillage. Les participants apprendront à faire des fiches simples pour leurs recettes.

Thème : Introduction à la gestion des coûts en cuisine

Niveau : A1, débutant

Public : Chefs débutants, étudiants en gastronomie

Séquences du webdocumentaire utilisée :

Les conseils du Chef Olivier pour économiser en cuisine

- 0'10 ◇ 0'30 : Introduction du Chef Olivier et présentation du centre de vacances
- 0'30 ◇ 1'00 : Création de nouveaux plats et fiches simples
- 1'00 ◇ 1'30 : Conseils pour économiser et éviter le gaspillage
- 1'30 ◇ 2'00 : Défis du personnel et gestion des ressources

Note culturelle

En cuisine professionnelle, il est important de gérer les coûts pour réussir. Les chefs doivent créer des plats délicieux tout en faisant attention au coût des ingrédients et en évitant le gaspillage. Apprendre à gérer ces aspects dès le début est essentiel pour une carrière réussie en gastronomie.

Liste des activités et objectifs

- **Générique (mise en route)**
 - Réviser le vocabulaire de base lié à la gestion des coûts en cuisine.
- **Vue d'ensemble (compréhension globale)**
 - Formuler des hypothèses simples sur les conseils du Chef Olivier pour économiser en cuisine.

- **Gros plan (compréhension sélective)**
 - Identifier les étapes pour créer des fiches simples de recettes.
 - Reconnaître les conseils pour éviter le gaspillage et économiser.
- **Zoom (point de langue)**
 - Utiliser le vocabulaire et les phrases simples liés à la gestion des coûts en cuisine.
- **Réalisation (production)**
 - Créer une fiche simple pour une recette en suivant les conseils du Chef Olivier.

Générique

Activité 1

Distribuer aux participants des images liées à la cuisine (ex. : ingrédients, fiches). Demander aux groupes de décrire ces images et de deviner le thème du document.

Pistes de corrections / Corrigés :

La gestion des coûts en cuisine : création de fiches techniques, calcul des coûts des ingrédients, équipement de cuisine (comme balances, calculatrices), gestion des quantités (grandes quantités pour buffets), suivi des coûts, mesures pour éviter le gaspillage, etc.

Vue d'ensemble

Activité 2

Visionner la vidéo sans le son jusqu'à 0'40.

Groupe A : Devinez ce que fait le Chef Olivier dans la vidéo. Où est-ce que cela se passe ?

Groupe B : Listez les objets ou les éléments que vous voyez dans la vidéo.

Pistes de corrections / Corrigés :

Groupe A :

Le Chef Olivier prépare des plats en grande quantité. Il explique comment créer des fiches simples pour les recettes. Il discute de l'importance de contrôler les coûts et d'éviter le gaspillage. La scène se déroule dans une cuisine professionnelle.

Groupe B :

Les éléments mentionnés dans la vidéo incluent : une fiche technique, un calculateur de coûts, des ingrédients de base (comme viande, légumes, épices), un équipement de cuisine (comme casseroles, poêles), et des documents pour le suivi des coûts. Les éléments sont utilisés pour créer des recettes rentables et gérer les coûts.

Gros plan

Activité 3

Activité 3

Distribuer des extraits de fiches simples et de la vidéo. Visionner la vidéo avec le son et associer les conseils du Chef Olivier aux extraits fournis.

Variante : vidéo-projeter le document sur TBI et déplacer les bulles de manière interactive sur les images.

Pistes de corrections / Corrigés : A-5, B-2, C-4, D-3, E-1, F-8, G-6, H-7

Activité 4

Visionner à nouveau la vidéo et compléter une fiche apprenant avec des réponses simples sur les conseils du Chef Olivier. Discuter des réponses en groupe.

Pistes de corrections / Corrigés :

Affirmation	Vrai	Faux
1. Le Chef Olivier utilise des fichas techniques pour suivre les coûts des ingrédients.	✓	
2. Le Chef Olivier prépare des plats en grande quantité uniquement pour les séminaires.		✓
3. Le Chef Olivier minimise le gaspillage alimentaire en utilisant les quantités exactes nécessaires.	✓	
4. Le Chef Olivier ne révisera pas les fichas techniques après chaque service.		✓
5. Le Chef Olivier mesure les ingrédients selon le goût et la taille du groupe.	✓	
6. La théière du Chef Olivier est toujours laissée ouverte pendant la préparation.		✓

Zoom

Activité 5

Travail individuel : Reformuler les conseils du Chef Olivier sur la gestion des coûts et la création de fiches techniques en les présentant de manière claire.

Pistes de corrections / Corrigés :

Explications du Chef Olivier	Reformuler les conseils
Créez des fichas techniques simples pour chaque recette.	Créez une fiche technique pour chaque recette avec les coûts des ingrédients.
Utilisez un calculateur pour vérifier les coûts des ingrédients avant de commencer.	Vérifiez les coûts des ingrédients à l'aide d'un calculateur avant de commencer la préparation.
Préparez les plats en grande quantité pour les buffets et séminaires.	Préparez les plats en grandes quantités pour les buffets et les séminaires.
Réviser les fichas techniques après chaque service pour les ajuster si nécessaire.	Réviser les fichas techniques après chaque service pour ajuster les coûts et les quantités.
Minimisez le gaspillage alimentaire en utilisant les quantités exactes nécessaires.	Minimisez le gaspillage alimentaire en utilisant les quantités exactes nécessaires pour chaque recette.
Utilisez les fichas techniques pour former le personnel sur les coûts et les procédures.	Utilisez les fichas techniques pour former le personnel sur les coûts et les procédures.

Réalisation

Activité 6

Production écrite individuelle.

En utilisant l'impératif ou l'infinitif, rédigez une liste d'actions pour suivre les conseils du Chef Olivier sur la gestion des coûts en cuisine. Vous pouvez numéroter les différentes actions à réaliser.

Pistes de corrections / Corrigés :

Phrases courtes. Possibilité de les numéroter. Impératif ou infinitif.

Exemple de liste d'actions :

1. Calculer les coûts : Calculez le coût des ingrédients pour chaque recette.
2. Créer des fiches techniques : Préparez des fiches techniques pour suivre les quantités et les coûts.
3. Préparer en grande quantité : Préparez les plats en grande quantité pour les buffets et les séminaires.
4. Réviser les fiches : Vérifiez les fiches techniques après chaque service pour ajuster les coûts.
5. Minimiser le gaspillage : Utilisez les quantités exactes pour éviter le gaspillage alimentaire.