

Techniques de Traitement des Légumes

Concept

Le webdocumentaire « Techniques de Traitement des Légumes » est une série de vidéos conçue pour les débutants en cuisine, spécifiquement pour le web. Le documentaire guide les participants à travers les diverses techniques de traitement des légumes, y compris le lavage, l'épluchage, le taillage, et la cuisson. Les vidéos démontrent les outils nécessaires, les étapes principales et les techniques spécifiques pour différents types de légumes.

Parcours pédagogique

Contenu : Les participants apprendront les techniques de base pour traiter les légumes, telles que le lavage, l'épluchage, et les différentes méthodes de taillage. Chaque vidéo présente les outils utilisés, la mise en place, et les étapes à suivre.

Thème : Introduction aux techniques de traitement des légumes

Niveau : A1, débutant

Public : Chefs débutants, étudiants en gastronomie

Séquences du webdocumentaire utilisée :

Introduction aux Techniques de Traitement des Légumes

0'10 – 0'30 : Présentation des outils et mise en place pour le traitement des légumes

0'30 – 0'50 : Lavage et épluchage des carottes et poireaux

0'50 – 1'10 : Réalisation d'un bouquet garni

1'10 – 1'30 : Techniques de taillage : D, mirepoix, macédoine, brunoise, bâtonnet, jardinière, julienne

1'30 – 1'50 : Traitement des bulbes : ail, échalotes, oignons

1'50 – 2'10 : Traitement des tomates : monder, pépiner, concasser

2'10 – 2'25 : Traitement des pommes de terre : épluchage, lavage, taillage, éminçage, friture

2'25 – 2'30 : Techniques de tournage, glaçage et cuisson à blanc, démonstration de la recette de la crème du Barry au centre AFPA

Note culturelle

En cuisine professionnelle, la maîtrise des techniques de traitement des légumes est essentielle pour garantir la qualité des plats. Une bonne connaissance des différentes méthodes permet non seulement d'améliorer la présentation des plats, mais aussi d'optimiser la cuisson et la conservation des légumes.

Liste des activités et objectifs

- **Générique (mise en route)**
- Réviser le vocabulaire de base lié aux techniques de traitement des légumes.
- **Vue d'ensemble (compréhension globale)**
- Formuler des hypothèses simples sur les techniques montrées dans le webdocumentaire.

- **Gros plan (compréhension sélective)**
 - Identifier les étapes de lavage et d'épluchage des légumes.
 - Reconnaître les différentes techniques de taillage et leur application.
 - Comprendre le traitement spécifique des bulbes, tomates et pommes de terre.
- **Zoom (point de langue)**
 - Utiliser le vocabulaire et les phrases simples liés aux techniques de traitement des légumes.
- **Réalisation (production)**
 - Créer une fiche technique pour chaque technique de traitement des légumes présentée..

Générique

Activité 1

Distribuer aux participants des images liées au traitement des légumes (ex. : éplucheurs, mandolines). Demander aux groupes de décrire ces images et de deviner le thème du document.

Pistes de corrections / Corrigés :

Les outils pour traiter les légumes, la mise en place, les techniques de lavage et d'épluchage, les méthodes de taillage.

Vue d'ensemble

Activité 2

Visionner la vidéo sans le son jusqu'à 1'00.

- **Groupe A** : Devinez les étapes montrées dans la vidéo.
- **Groupe B** : Listez les outils et les techniques observés dans la vidéo.

Pistes de corrections / Corrigés :

Groupe A : Techniques de lavage et d'épluchage, préparation d'un bouquet garni, taillage des légumes.

Groupe B : Éplucheur, mandoline, couteau de chef, techniques de taillage comme brunoise, julienne.

Gros plan

Activité 3

Activité 3 : Distribuer des extraits des fiches techniques et de la vidéo. Visionner la vidéo avec le son et associer les conseils aux extraits fournis.

Pistes de corrections / Corrigés : Associer les extraits vidéo aux techniques spécifiques et outils.

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

Activité 4

Activité 4 : Visionner à nouveau la vidéo et compléter une fiche apprenant avec des réponses simples sur les techniques de traitement des légumes. Discuter des réponses en groupe.

Pistes de corrections / Corrigés :

AFFIRMATION	Vrai	Faux
Le lavage des carottes est montré comme une technique secondaire dans la vidéo.		✓

Les techniques de taillage incluent des méthodes comme la brunoise et la julienne.	✓	
Le traitement des bulbes comme l'ail et les oignons est démontré après le taillage des légumes.		✓
La vidéo montre comment éplucher les tomates avant de les pépiner.	✓	
Le traitement des pommes de terre inclut des techniques telles que l'éminçage et la friture.	✓	
Les techniques de tournage des légumes sont montrées en premier dans la vidéo.		✓
Les étapes de la cuisson à blanc des carottes et des artichauts sont abordées à la fin du webdocumentaire.	✓	
La vidéo se termine avec une démonstration de la recette de la crème du Barry au centre AFPA.	✓	

Zoom

Activité 5

Travail individuel : Reformuler les conseils sur le traitement des légumes et créer une fiche technique claire.

Pistes de corrections / Corrigés :

Conseil Original		Reformulation
1. Nous démarrons ce Bou par une première semaine consacrée aux légumes, avec des techniques telles que parer, laver, hacher, tailler et cuire.	→	Nous commençons par une semaine sur les légumes, incluant le parage, lavage, hachage, taillage et cuisson.
2. Les techniques autour des légumes sont nombreuses ; il est important de reproduire le geste et de mémoriser les étapes de chaque technique.	→	Il y a plusieurs techniques pour les légumes ; il faut les répéter et mémoriser les étapes.
3. Nous vous proposons une vidéo qui présente les outils utilisés, la mise en place et les principales étapes à retenir.	→	Une vidéo montrera les outils, la préparation et les étapes clés.
4. Nous commencerons par le traitement des légumes, y compris le lavage et l'épluchage, en utilisant les carottes et les poireaux comme exemples.	→	Nous traiterons le lavage et l'épluchage des légumes avec des carottes et poireaux comme exemples.
5. Nous explorerons les techniques de tournage, de glaçage et de cuisson à blanc pour les pommes de terre, les artichauts, les carottes et les navets.	→	Nous verrons le tournage, glaçage et cuisson à blanc des pommes de terre, artichauts, carottes et navets.

Réalisation

Activité 6

Production écrite individuelle.

Production écrite individuelle. En utilisant l'impératif ou l'infinif, rédigez une liste d'actions pour appliquer les techniques de traitement des légumes vues dans la vidéo. Numérotez les actions à réaliser.

Pistes de corrections / Corrigés :

Action

1. Parer les légumes : Retirer les parties non comestibles et préparer les légumes pour le lavage.
2. Laver les légumes : Nettoyer soigneusement les légumes sous l'eau courante pour enlever les impuretés.
3. Éplucher les légumes : Retirer la peau des légumes comme les carottes et les pommes de terre.
4. Tailler les légumes : Découper les légumes en différentes formes comme en bâtonnets, julienne ou brunoise.
5. Émincer les légumes : Couper les légumes en petits morceaux pour les préparer à la cuisson.
6. Utiliser la mandoline avec précaution : Trancher les légumes uniformément en utilisant la mandoline en faisant attention aux doigts.
7. Réaliser un bouquet garni : Préparer un bouquet de fines herbes pour parfumer les plats.
8. Cuire les légumes : Appliquer les techniques de cuisson appropriées comme blanchir, glacer ou cuire à blanc selon les légumes.
9. Préparer une recette de base : Utiliser les techniques apprises pour préparer un plat simple, comme la crème du Barry. quantités exactes pour éviter le gaspillage alimentaire.