



LETTRE DE MOTIVATION DES ELEVES DES CLASSES DE TERMINALE BACCALAUREAT PROFESSIONNEL CUISINE

Plutôt qu'une lettre écrite par un élève, nous présenterons un extrait des échanges avec les élèves des deux classes de baccalauréat professionnel Cuisine ayant participé à ce chef d'œuvre.

« J'ai aimé travailler, collaborer avec les élèves de l'autre classe. L'idée d'aboutir à un livre est excellente. Nous aurons un souvenir de notre travail »

« J'ai aimé être en communication avec les autres élèves.

Travailler pour ce projet m'a permis de découvrir les produits de nos régions et leur histoire. »

« J'ai aimé la créativité dont il a fallu faire preuve pour combiner la conception de la recette, sa réalisation technique et les prises de vue. »

« Grâce à l'aide de nos professeurs, nous avons pu réaliser ce projet qui abouti enfin. Ce travail collectif nous a forcé à faire car nous étions dans du collectif ».

« Ce projet collectif en réalisation depuis 2 ans était aussi original que passionnant. Je suis fier d'avoir pu participer avec mes camarades à la création d'un livre de recettes d'une telle envergure. »

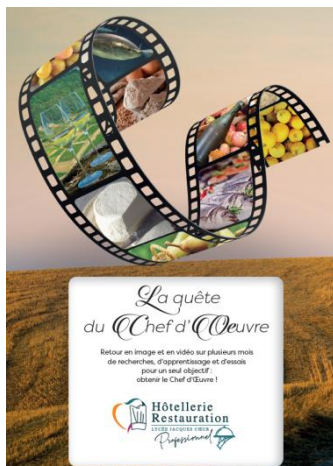
« Ca a été un très gros projet pour nous. Il a fallu le conduire malgré les confinements et le covid. Deux ans que nous travaillons ensemble, pour trouver les mots justes, l'idée originale ou le dressage créatif. »

« Une expérience à reconduire avec d'autres classes, tellement c'était impensable. Ce projet m'a rendu plus curieux»

Au sein de ce chef d'œuvre, il nous semble que les valeurs présentes sont le reflet des valeurs que défend la Fondation Colbert : à savoir les Arts, les sciences, la valorisation de l'environnement, les traditions, le lien avec le terroir,...



LETTRE DE PRESENTATION DU CHEF D'ŒUVRE



Le projet Chef d'œuvre mené par les élèves des deux classes de baccalauréat professionnel cuisine s'est conduit sur deux années.

Le point de départ a été le référentiel du diplôme et la variété des domaines de compétences à travailler. L'objet proposé aux élèves a été la conception d'un ouvrage de recettes de cuisine et des tutoriels vidéo.

Mais la volonté a été plus large et plus vaste : intégrer les disciplines et matières d'enseignement général.

Les élèves ont choisi un produit, une région leur a été attribuée. Ils ont donc construit leur travail autour de ces deux thèmes.

Les disciplines d'enseignement général ont été intégrées par le biais d'une minute Sciences, de la syntaxe et de l'orthographe ainsi que l'expression orale.

Les professeurs de cuisine ont travaillé avec les élèves sur la prise de vue et le soin à apporter à son travail pour valoriser de petites séquences vidéo.

Outre le livre de recettes de 62 pages dont 19 double-pages élèves, ce sont des tutoriels vidéo qui ont été réalisés.

Une chaîne a été créée pour l'archivage des données et la présentation au grand public.

Un lien QR Code au sein de la recette pointe vers le tutoriel pour permettre l'accès à un public amateur.

DOCUMENTS DE MISE EN VALEUR DU CHEF D'ŒUVRE



Lycées Jacques Cœur

Section | Hôtellerie Restauration

LE LIVRE DE RECETTES – 62 pages

Prise de vue, valorisation des produits, des techniques et du dressage

Présentation du projet de l'élève et de la région étudiée.

DIEGO PETIT

Poitou-Charentes



La région que j'ai choisie d'aborder est la région Poitou-Charentes, elle est intégrée à la Nouvelle Aquitaine, le Poitou étant une ancienne région française de la côte Atlantique. Sa capitale régionale est Bordeaux.

La région est plutôt rurale, avec peu de grandes villes. La région Poitou-Charentes se situe dans le Sud-Ouest de la France et couvre une superficie de 84 036 km². La Charente est le seul département, de cette région, qui possède une façade maritime, sur l'océan Atlantique.

Son archipel comprend les îles : de Ré, d'Oléron, d'Aix et Madame. Le climat est océanique et doux.

Les marais sont particulièrement nombreux et occupent un cinquième de la superficie du département : du nord au sud, se trouvent le Marais Poitevin, les Marais de Rochefort et, d'Yves. En tout, 110 000 hectares de zones humides occupent le territoire de la Charente-Maritime.

De nombreuses villes sont à visiter et beaucoup d'activités sont possibles dans la région comme sur les sites de la célèbre Dune du Pilat située près d'Arcachon, le Fort Boyard face à la Rochelle ou le Futuroscope à Poitiers.



Qu'est-ce qu'on Mange Diego ?

Nous sommes 8 !

C'est une charlotte aux pommes composée d'un appareil à bavarois et d'un petit biscuit moelleux imbibé de sirop au Pineau. A l'intérieur se trouve un insert aux pommes. Elle est accompagnée d'un coulis caramel aux pommes.



Douceur à la Pomme du Poitou



Insert

- 200 g de pomme Cochard
- 20 g de beurre
- 50 g de sucre semoule
- 1 cl de Cognac

Biscuit Inversé marbré

- 5 blancs d'œufs
- 125 g de sucre semoule
- 5 jaunes d'œufs
- 105 g de farine
- 20 g de cacao

Sirop au Pineau

- 1 cl d'eau
- 50 g de sucre semoule
- 2 cl de Pineau blanc
- 2 cl de jus de pomme

Appareil à bavarois

- 500 g de pulpe de pomme Cochard
- 1 cl de sirop à 30°C
- 10 g de gélatine feuille
- 3 cl de crème liquide
- 35 % MG

Décor caramel

- 200 g de sucre semoule
- 7 cl d'eau
- 20 g de glucose

Sauce caramel pomme

- 50 g de crème épaisse
- 2,5 cl de jus de pomme

Finition

- 16 feuilles de menthe
- 1 pomme Cochard
- 1 citron jaune

Préparer les pommes pour l'insert :

- Peler les pommes et les découper en macedoine.
- Les sauter dans du beurre, ajouter le sucre et flamber cognac.
- Mixer, et réserver au grand froid.

Confectionner le biscuit Inversé :

- Tamiser 65 g de farine, mettre de côté puis tamiser le mélange de 45 g de farine et 20 g de cacao, réserver.
- Monter les blancs en neige et les verser au sucre semoule.
- Incorporer les jaunes à vitesse lente.
- Diviser l'appareil en deux : incorporer en coupant l'appareil, la farine dans la première moitié et le mélange farine / cacao dans la deuxième.
- Coucher les deux appareils en diagonale sur un tapis de cuisson.
- Cuire l'appareil à 180°C pendant 8 min.

Réaliser le sirop au Pineau :

Chemiser les cercles à entremets :

- Chemiser les cercles avec du modiol.
- Ajouter une bande de biscuit bicoloré punchée.

Confectionner l'appareil à bavarois :

- Plonger les feuilles de gélatine dans l'eau froide.
- Monter en température la pulpe de fruit.
- Coler immédiatement à la gélatine, mélanger et réserver.
- Monter la crème fouettée.
- Incorporer à la pulpe de pomme semi-pâte.
- Garnir les cercles de mottie, introduire l'insert et compléter.
- Lisser et réserver au frais.

Réaliser des décors en sucre filet :

- Réunir le sucre, l'eau et le glucose dans une russe bien propre.
- Cuire le caramel à 160°C, le refroidir à 140°C pour l'utiliser.
- Façonner 8 décors à l'aide d'une fourchette de chef, réserver.

Réaliser un caramel au jus de pomme :

- Utiliser le reste de caramel et le décolorer avec le jus de pomme.
- Ajouter la crème et réduire à la nappe, refroidir et réserver.

Dresser :

- Disposer une feuille de menthe sur chaque entremets.
- Déposer des bâtonnets de pommes en éventail sur les charnières.
- Terminer et déposer le décor en sucre filet.

Approche technique, créativité, gestion, vocabulaire professionnel, précision des informations,

Connaissance produit, saisonnalité, Développement Durable,...

Le Produit mis à l'Honneur

Le produit marquer de la région est la **pomme Reinette Cochard**. Ses caractéristiques sont :

- qu'elle est assez aplatie,
- de taille moyenne,
- que son épiderme est rugueuse,
- qu'elle est un peu tachetée de brun,
- de chair ferme, juteuse et sucrée.

Gustativement, elle est excellente en bouche.

Dans la région, l'environnement est propice à la pomme reinette ce qui en favorise la production.



Un Peu d'Histoire

La pomme de reinette est un nom générique qui englobe un très grand nombre de pommes, plus de 150 variétés portent le nom de Reinette.



Ce nom serait cité pour la première fois au XVII^e siècle par Charles Étienne, un écrivain horticole (relatif à la culture des jardins, à l'horticulture).

La pomme Reinette est une pomme à couteau, c'est-à-dire destinée à être consommée crue.

Elle est à l'origine d'une des plus célèbres comptines pour enfants, la « pomme d'Api ».

La floraison des pommes reinettes se produit en mars, avril et la fructification précoce démarre début septembre.

Un dessert typique réalisé avec la reinette était le « Gouéron ».

Cette pâtisserie est l'ancêtre du gâteau au yaourt qui se servait tiède. Il était cuit dans le four du boulanger du village après ses fournées de pain.

Petit clin d'œil professionnel

Je remercie Pascal CHAUPITRE et Christophe LOT du restaurant « Les Petits Plats du Bourbon » à Bourges, pour leurs conseils relatifs au relief de mon dressage d'assiette.

Les partenaires professionnels ; maîtres de stage, tuteur,...

Aspect historique

La minute science

La gélatine est une protéine d'origine animale. Elle gonfle à l'eau froide et est soluble à partir de 37°C. Elle rend possible le passage d'un produit d'une structure liquide à une structure en gel.

La p'tite astuce

Pour gagner du temps, vous pouvez tremper la gélatine dans de l'eau froide puis bien égoutter. La déposer dans un ramequin et la passer 15 secondes au four micro-ondes. Elle va alors se liquéfier et vous pourrez alors l'ajouter directement dans la pulpe froide tout en mélangeant.

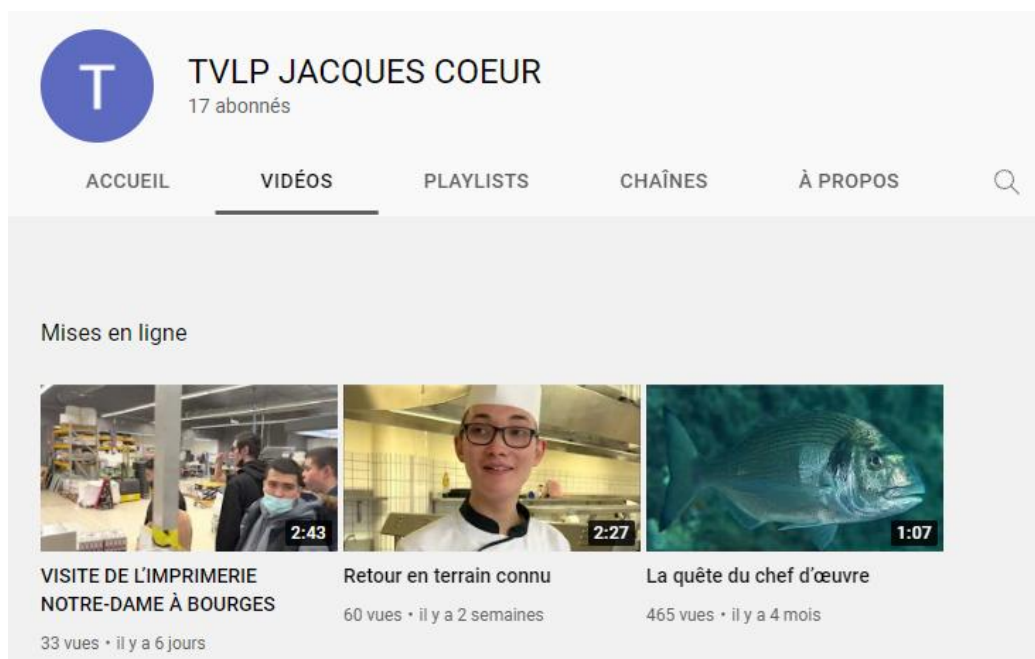
Conseil scientifique

Optimisation

Lien vers les vidéos



TUTORIELS VIDEO : 19 vidéos



The screenshot shows the YouTube channel page for 'TVLP JACQUES COEUR'. The channel has 17 subscribers. The navigation menu includes 'ACCUEIL', 'VIDÉOS', 'PLAYLISTS', 'CHAÎNES', and 'À PROPOS'. Under the 'Mises en ligne' section, three video thumbnails are displayed:

- VISITE DE L'IMPRIMERIE NOTRE-DAME À BOURGES**: 33 vues • il y a 6 jours. Duration: 2:43.
- Retour en terrain connu**: 60 vues • il y a 2 semaines. Duration: 2:27.
- La quête du chef d'œuvre**: 465 vues • il y a 4 mois. Duration: 1:07.

Une chaîne vidéo a été créée : TVLP Jacques Cœur

<https://www.youtube.com/channel/UCnmENhc2iD9HEWGytE6Ss7w>

Deux bandes annonces ont été imaginées pour informer les enseignants, les parents, la communauté éducative et maintenir les élèves en haleine :

BO 1 : La quête du chef d'œuvre : https://www.youtube.com/watch?v=_ToY7U-aaYI

BO 2 : Retour en terrain connu : <https://www.youtube.com/watch?v= kbzsPeiFog>

Les vidéos seront publiées à partir du 15 mai 2022.

