

Exemple pris dans la pratique

**RAPPORT D'APPRENTISSAGE**Nom: **Jean Exemple**

Objectifs évaluateurs N<sup>os</sup>: 1.6.2 Rapport méthodes de cuisson / appareils, ustensiles / équipements  
1.6.4 Technique de chaleur humide 1.7.1 Importance et impact  
2.2.1 Gestion du temps 2.2.3 Dossier de formation  
5.1.2 Mesures 5.2.3 Activité de contrôle 5.3.2 Modes d'emploi

Travail: **réaliser une crème caramel**Semestre: **1<sup>er</sup> semestre** (Thèmes principaux : lait/produits laitiers, œufs et produits aux œufs)Date: **17.12.2018**

Déroulement du travail



**2.2.2 Mise en place;** avant de commencer, disposer de tous les ingrédients et les peser avec précision. Tous les appareils et ustensiles de cuisine doivent être prêts à l'emploi et à portée de main.



Esquisses, photos



Caraméliser le sucre. Attention ! Il ne doit pas être trop foncé, sinon il génère des substances amères. Le sucre perd de son pouvoir édulcorant. Par conséquent, plus il est foncé et moins la crème sera sucrée !



**1.7.1 Importance et impact;** porter le sucre à ébullition avec la gousse de vanille fendue en deux. Il est important de bien gratter les grains de la gousse et de la laisser tirer pendant au moins un quart d'heure. La crème aura ainsi un meilleur arôme.



**5.1.2 Mesures;** battre en mousse l'œuf entier, le jaune d'œuf et le sucre. Dans notre entreprise, nous prenons des produits pasteurisés (œuf entier et jaune d'œuf), car nous sommes tenus de mettre en pratique l'autocontrôle et d'appliquer les bonnes pratiques de fabrication (BPHR) et les points critiques de contrôle (CCP). Nous sommes ainsi du « bon côté » et « presque rien » ne peut d'arriver, sauf le risque que les microbes se multiplient et que le produit se détériore.



**5.1.2 Mesures;** verser la masse crémeuse dans un plus grand bol et la mélanger lentement dans le lait chaud. Les ustensiles de cuisine doivent toujours être propres, car tous les mets qui contiennent des œufs constituent un milieu de culture pour les microbes.



**1.7.1 Importance et impact;** je passe la crème au chinois pour éviter d'avoir des grumeaux dans la crème pochée. Je veux réaliser une crème caramel d'excellente qualité et très savoureuse.

**1.6.4 Technique de chaleur humide;** les techniques de chaleur humide sont réparties dans les méthodes de cuisson suivantes : pocher, blanchir (technique de préparation), bouillir, cuire à la vapeur, cuire à l'étuvée, glacer et braiser.

Pour la crème au caramel, j'applique le pochage. Cette méthode de cuisson humide se subdivise comme suit : dans un fond, avec peu de liquide; dans l'eau ou flottant dans un fond; au bain-marie en remuant ou sans remuer; dans le combi steamer ou le steamer vapeur.

**1.6.2 Rapport méthodes de cuisson / appareils, ustensiles / équipements;**



Cuisson au bain-marie sans remuer; exige plus de temps et il n'est pas facile d'obtenir la bonne température.



**5.3.2 Modes d'emploi;**

ça va plus vite avec le combi steamer et la température peut être réglée au degré près. Je dois cependant connaître le mode d'emploi.



C'est presque la même chose, mais ça va plus vite.



**5.1.2 Mesures;**

je contrôle la crème caramel : si elle est bien cuite, je la renverse sur une assiette pour vérifier si elle est ferme, je la partage en deux et je la goûte.

**1.7.1 Importance et impact;**

pour pouvoir présenter une belle assiette, je dois la dresser vers le haut et au centre. Pour relever le goût et faire briller, j'ai glacé les fruits avec un sirop de sucre.





Remarques

**2.2.1 Gestion du temps;** j'ai remarqué que mon horaire n'a pas résisté à l'épreuve de la pratique. J'ai totalement sous-estimé la nécessité de structurer mon travail selon des priorités. Ces prochains jours, je vais mieux planifier mon travail selon des priorités.

**Objectifs évaluateurs N<sup>os</sup>: extrait du survol des rapports de travail**  
Concrétisation d'après les **contrôles de compétence** du 1<sup>er</sup> semestre

**1.6.2 Rapport méthodes de cuisson / appareils, ustensiles /équipements**

Peut reconnaître et justifier les rapports et les différences entre les méthodes de cuisson choisies et les appareils de cuisson appropriés

**1.6.4 Technique de chaleur humide**

Connaît les méthodes de cuisson avec la technique de chaleur humide et leurs possibilités d'utilisation optimale (axées sur le domaine prioritaire)

**1.7.1 Importance et impact**

Présentation attrayante et créative des mets  
Observer et appliquer les règles de dressage des assiettes et des plats

**2.2.1 Gestion du temps**

Je peux planifier mon travail à l'avance et le structurer selon les priorités.  
J'établis des plans de travail pour mon activité quotidienne.  
Je suis capable d'établir par écrit un plan de travail pour un menu à plusieurs plats.

**2.2.3 Dossier de formation**

Je reconnais l'importance du dossier de formation et j'établis un rapport chaque semaine.

**5.1.2 Mesures**

Appliquer en permanence les principes de l'hygiène personnelle  
Appliquer en permanence les principes de l'hygiène professionnelle  
Appliquer en permanence les principes de l'hygiène alimentaire

**5.2.3 Activité de contrôle**

Sur la base de l'autocontrôle dans l'exploitation, remplir correctement et classer au bon endroit les feuilles de contrôle exigées par la loi

**5.3.2 Modes d'emploi**

Je suis en mesure d'interpréter correctement les modes d'emploi et de les appliquer en utilisant les appareils et les machines.



Compétences

En écrivant ce rapport de travail, j'ai appris ceci :

- Il est assez facile d'établir un rapport d'apprentissage en faisant le lien entre les objectifs évaluateurs du « Survol des rapports d'apprentissage » et la concrétisation d'après les contrôles de compétence.
- Je comprends maintenant mieux pourquoi il faut suivre précisément les BPHR et CCP. On a ainsi la certitude de ne pas menacer la santé des hôtes.
- Si la mise en place est parfaite, la réalisation du mets est très rapide et je n'ai plus besoin de la recette.
- A l'avenir, je prendrai davantage de notes : combien de temps il me faut pour un travail et combien de temps s'écoule jusqu'à ce le mets soit produit. Je peux ainsi établir un plan de travail réaliste et bien structuré selon les priorités → un plan qui peut être appliqué.

Date: 17.12.2018

Signature: Jean Exemple