|  |
| --- |
| ***LP Roberval – Dispositif ROLL 2012-2013 CAP – ARI******Les verrines colorées*** |

Préparation : 15 min
Cuisson : 0

Ingrédients (pour 7 personnes) :

Pour les verrines :
- 1 sachet de croûtons à l'ail
- 3 tomates
- 1 concombre
- basilic

Pour la sauce :
- crème fraîche entière épaisse (20 cl)
- moutarde (1 cuillère)
- vinaigre (2 cuillères)
- sel (1 pincée)
- poivre (1 pincée)
- échalote (1/2, coupée en petits bouts)
- herbes (au choix)

Il faut aussi des verrines... Si vous êtes 7, et bien comptez 7 verrines : 1 par personne.

Préparation :
Prenez les croûtons, et écrasez les. Il en faut entre 4 et 6 par verrine (après, cela dépend de la taille des vôtres!). C'est la première couche : tout en dessous. Donc, installez vos croûtons bien écrasés. Il faut que les croûtons fassent une épaisseur d'1/2 cm.

Ensuite, on s'occupe des tomates. Il faut les couper en tous petits dés. Et aussi bien enlever les grains, pour éviter le jus dans le verre. Une fois que c'est fait, mettre les petits dés au dessus des croûtons dans chaque verrine. Cela fait 1.5 cm.

Là, ne pas oublier le basilic... En mettre un peu dans chaque verrine, au dessus des tomates.

Puis, s'occuper du concombre. Il ne faut pas qu'il lui reste des pépins et de la peau. Il faut donc l'éplucher et l'épépiner. Une fois que c'est fait, il faut le couper en petits dés (le saler à votre convenance), et faire comme pour les tomates : une couche dans le verre, mais cette fois d'1 cm uniquement!

Dernière étape : la sauce !
Mélanger la crème à la moutarde. Ajoutez le sel et le poivre.
Puis, 1 cuillère de vinaigre, remuer, encore 1 autre et remuer.
Rajouter ensuite l'échalote et les herbes. Une fois remuée, la sauce est prête!

Disperser la sauce sur les concombres. Et le tour est joué!

Bon appétit!

|  |
| --- |
| **Bon de commande n°234-2012** |
| **Acheteur** : Mr Dupont,10 rue des Grez60600 Breuil le Vert |  |
|  | **Fournisseur** : Traiteur Merlin46 rue de la République60600 Clermont |
| COMMANDE pour le Samedi 27 octobre 2012 |
| **Désignation** | **Quantité** | **Prix unitaire en €** | **Montant HT en €** |
| Verrines colorées | 70 | 0,50 | 35,00 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  | Montant HT | 35,00 |
| TVA 5,5% |  |
| **Montant TTC** | **36,92 €** |
|  À Clermont, le 22 octobre 2012 Signature : *Dupont* |

|  |
| --- |
|  ***LP Roberval – Dispositif ROLL 2012-2013 CAP – ARI******Les verrines colorées*** |

|  |
| --- |
| **1. Présentation du texte** |
| Titre du support | Les verrines colorées |
| Édition, nb de pages | Une recette et un bon de commande |
| L’auteur | <http://www.marmiton.org/recettes/recette_verrines-colorees_43693.aspx>bon commande : invention F. Poulain |

|  |
| --- |
| **2. Thématique et objectif** |
| Thématique  | Recherche d'informations sur une recette |
| Objectif de travail sur le texte  | Utiliser des documents adaptés à la section : CAP hôtellerie (cuisine et service) |

|  |
| --- |
| **3. Construction collective du sens** |
| Démarche | Questionnement de l'enseignant |
| **a. Lecture silencieuse** | **8 minutes** |
| **b. Echanges autour du texte (texte caché)****-15 minutes-**- Les élèves évoquent librement ce qu’ils ont compris du texte après l’avoir lu.- L’enseignant, note, demande d’expliciter, reformule, ne porte aucun jugement, résume ce qui a été dit dans l’ordre d’apparition des idées.- Relecture individuelle | **DOCUMENT 1 : La recette****De quel plat parle-t-on ?**De verrines**En quoi consiste une verrine ?**Empiler des ingrédients de différentes couleurs et saveurs dans un verre.**A quel moment du repas est-il proposé ?**Apéritif, entrée.**Quels ingrédients faut-il ?**Pour les verrines : 1 sachet de [croûtons](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_pain-rassis-pain-perdu_2.aspx) à l'[ail,](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_l-ail-une-decision-de-couple_1.aspx) 3 [tomates,](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_tomate-tomates-tomatoes_1.aspx) 1 concombre, [basilic](http://www.marmiton.org/Magazine/Herbes-Folles_zoom-sur-le-basilic_1.aspx)Pour la sauce : crème fraîche entière épaisse (20 cl), moutarde (1 cuillère), vinaigre (2 cuillères), [sel](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_sel_1.aspx) (1 pincée), [poivre](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_poivres_1.aspx) (1 pincée), [échalote](http://www.marmiton.org/Magazine/Herbes-Folles_zoom-sur-l-echalote_1.aspx) (1/2, coupée en petits bouts), herbes (au choix)**La recette est pour combien de personnes ?**7**Quel est l'ordre des ingrédients dans cette verrine ?**Les croûtons. Les tomates. Le concombre. La sauce.**Combien de temps faut-il pour réaliser la recette ?**15 minutes**DOCUMENT 2 : Le bon de commande****Qui achète à qui ?**Mr Dupont au traiteur Merlin.**A quelle date est passée la commande ? Pour quand ?**Du 22 octobre pour le 27.**Qu'est-ce qui est commandé ?**70 verrines colorées.**Pour quel prix ?**36,92€**DOCUMENTS 1 et 2****Quelle opération mathématique le traiteur devra-t-il faire pour avoir la quantité d'ingrédients nécessaires ?**Multiplier par 10.**De quelle quantité de croûtons, tomates et concombre, le traiteur aura-t-il besoin ?**10 sachets de croûtons30 tomates10 concombres.**Combien de temps mettra le traiteur pour faire le travail ?**2 heures et demi. |
| **c. Vérification****(le texte sous les yeux)****-30 minutes-**- les élèves vont rechercher, **dans le texte**, les justifications des idées émises précédemment.- l’enseignant guide, oriente leurs recherches en les incitant à s’appuyer sur le texte.Par son questionnement, son guidage l’enseignantpermet aux élèves d’accéder aux points decompréhension qui n’ont pas été abordés |  |
| **c. Conclusion****Relecture par l’enseignant****-5 minutes-**L’enseignant fait la synthèse de l’activité en se référant aux objectifs et à la thématique définie(Qu’avons-nous appris ?) |  |
| **d. Prolongement (s)** |  |

|  |
| --- |
| **4. Commentaires sur la séance (difficultés, accessibilité du texte...)** |
|  |