

# Les Epices

## Objectifs évaluateurs

**L'apprenti doit être capable avec autonomie de :**

- Identifier l'origine, la provenance et la disponibilité des épices.
- Classer les épices selon les différents groupements.
- Décrire les exigences qualitatives des épices.
- Expliquer le stockage et la conservation des épices.
- Présenter les effets diétético-physiologiques des épices.
- Concevoir des mets à base d'épices et faire le rapport avec la méthode de cuisson étuver.

### **Consigne de travail :**

- Utiliser votre support de cours de la page 56 à 63 comme document de ressources».
- Le travail se fera par duo (8 ateliers) chaque binôme passera sur l'ensemble des postes.
- Chaque binôme dispose de 5 minutes pour effectuez chaque atelier.  
L'enseignant donne le timing et prend des photos de vos travaux.
- L'évolution dans les ateliers se fait dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Mélanger les cartes quand vous quittez l'atelier.

## Mise en place des travaux par binôme :

<b>Atelier 1</b>	Tânia	Florian	<b>Atelier 5</b>	Fabio	Quentin
<b>Atelier 2</b>	Marcelo	Vanessa	<b>Atelier 6</b>	Stecy	Conor
<b>Atelier 3</b>	Laura	Egor	<b>Atelier 7</b>	Lucas	Léo
<b>Atelier 4</b>	Mélanie	Aleksandar	<b>Atelier 8</b>	Lou	Christian

## Matériel à disposition :

- Support de cours
- Pauli technologie et culinaire à disposition
- Internet avec parcimonie

### Atelier 1 :

Identifier les épices d'abord sans les cartes à disposition puis avec l'aide de celle-ci.  
Placer chaque carte à côté de l'épice qui lui correspond.  
Répondre à la question avec une des quatre réponses proposées.

### Atelier 2 :

Identifier les 2 épices sur le plateau.  
Classer l'ensemble des épices par groupement (feuilles, fleurs, racines, graines, écorce).  
Déguster le poivre du Sichuan et analyser l'effet.

### Atelier 3 :

Répondre aux questions posées sur le safran par vrai ou faux.  
Identifier l'épice graine sur le plateau.  
Classer les affirmations correctes (vrai/faux) sur les rôles des épices dans notre alimentation.

**Atelier 4 :**

Répondre à la question posée par vrai ou faux.

Classer les piments selon le degré de capsaïcine sur l'échelle qui lui correspond du plus neutre au plus explosif avec l'aide d'internet et l'i-pad.

**Atelier 5 :**

Identifier les épices avec la ou les méthodes de conservations adaptées.

Placer chaque carte à côté de l'épice qui lui correspond (plusieurs réponses possible).

**Atelier 6 :**

Associer les cartes par trois avec à chaque fois une épice, une appellation de mets professionnel et une méthode de cuisson adaptée.

Répondre à la question posée.

**Atelier 7 :**

Remettre dans l'ordre chronologique le déroulement de la méthode de cuisson étuver à brun. Attention aux fausses affirmations.

Classer les mets proposés dans les étuvés à blanc et à brun.

**Groupe 8 :**

Remettre dans l'ordre les processus et les étapes de la fabrication de la vanille avec l'aide du document à disposition.

Répondre à la question avec une des trois réponses proposées.

