

Co-animation possible :

Mathématiques

Autre



**FICHE
ATELIER EXPÉRIMENTAL
BOUCHERIE**

**Classe : CAP Boucher
Temps de la séance : 1h**

Compétences opérationnelles

C3.5 Farcir, C3.6 Façonner, C2.12 Barder,
C2.13 Ficeler

SAVOIRS ASSOCIÉS :

- respecter l'équilibre entre la pièce à farcir et la farce
- adapter le façonnage, le bardage/crépinage et le ficelage en adéquation avec la forme de la préparation (paupiette...)
- Respecter la réglementation pour l'emploi de la barde

Thème: Les paupiettes



Définition d'une paupiette

Une paupiette est une tranche de viande fine, le plus souvent à base de bœuf ou de veau mais aussi de volaille, que l'on recouvre d'une farce puis que l'on roule, barde et ficelle avant cuisson.

ATELIERS EXPÉRIMENTAUX (par groupe de 2 apprenants)

PROTOCOLE n°1		Temps requis en min :			5	10	15
Matériels	1 balance 1 plat moyen	Risques et précautions					
Matières d'œuvre	3 escalopes de dinde régulières à 100 g 150 g de farce	Données (prérequis)		Utiliser une balance Peser avec précision			
Ce que je fais (réalisation)				Je note ce que j'observe (résultat)			
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Je pèse 3 boules de farce des poids suivants (30 g, 50 g, 70 g). ▶ J'étale les 3 escalopes de dinde sur le plan de travail. ▶ Je dispose au centre de chaque escalope une boule de farce. ▶ Je replie les escalopes autour des boules. ▶ Je range mes paupiettes côte à côte sur le plat inox. 				<p>Les paupiettes sont irrégulières. Il y en a une petite, une moyenne et une grosse.</p>			
Ce que je retiens		Je dois être régulier lors de ma pesée de farce pour obtenir une paupiette régulière.					

PROTOCOLE n°2		Temps requis en min :			5	10	15
Matériels	1 balance, 1 plat inox,						
d'œuvre	Idem protocole n°1		 Peser avec précision			
				Je note ce que j'observe (résultat)			
				J'obtiens 3 tas de farce de 50g.			
Ce que je retiens		Le poids de farce réglementaire pour réaliser une paupiette est de 50 g.					

PROTOCOLE n°3		Temps requis en min :		5	10	15	
Matériels	1 balance, 1 plat inox, ficelle, couteau		Risques et précautions				
Matières d'œuvre Par groupe	Idem protocole n°1 200 g de barde de porc		Données (prérequis)		Ficeler ficelle arrêtée		
Ce que je fais (réalisation)				Je note ce que j'observe (résultat)			
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Je place chaque tas de farce sur chaque escalope. ▶ Je referme les escalopes et mets en forme les paupiettes en long. ▶ Je tare le plat, pèse les 3 paupiettes et note le poids obtenu. ▶ Je remets les paupiettes sur le plan de travail et je cercle chaque paupiette avec de la barde, puis je les ficelle technique ficelle arrêtée. ▶ Je pèse les 3 paupiettes finies et note le poids. ▶ A l'aide des deux poids, je calcule le pourcentage du poids barde/ficelle utilisé. 				<p>Poids des paupiettes non ficelées :</p> <p>Poids des paupiettes finies :</p> <p>Poids barde/ficelle :</p> <p>Calcul du % du poids barde/ficelle</p>			
Ce que je retiens		L'utilisation de la barde et de la ficelle a de l'importance dans le produit fini.					



À RETENIR : RÉGLEMENTATION À RESPECTER LORS DE LA RÉALISATION DES PAUPIETTES

Photos <small>Source : ENSMV</small>	JE NOTE
	<p>Le poids de farce dans une paupiette doit être de 50 g.</p> <p>Le poids d'une paupiette finie doit être environ de 150 g.</p> <p>Le poids de barde/ficelle ne doit pas dépasser 13% du poids total de la paupiette (Source : DGCCRF).</p>