

L'HISTOIRE DE LA CUISINE



Deux stagiaires viennent se présenter au chef de cuisine pour leur première journée en entreprise. Dans le bureau du chef, deux tableaux représentant l'histoire de la cuisine attirent leur regard



ANALYSE LA SITUATION

- Connaissez-vous le nom de deux cuisiniers célèbres ? Précisez leur établissement d'exercice.
- Citez trois modifications marquantes dans la tenue des cuisiniers.
- Énumérez différentes sources d'énergie permettant de réaliser une cuisson.

ACTIVITE 1

Connaître les principales étapes d'évolution de la cuisine de 1900 à nos jours.

Prenez connaissance du document 1 et surlignez les ouvrages culinaires cités.

Doc. 1

De 1900 à 1950

- Auguste Escoffier, auteur du Guide culinaire développe des techniques qui modifient les pratiques culinaires et les méthodes de conservation (apparition du réfrigérateur en 1933). C'est le maître incontesté de la « cuisine moderne » des grands palaces.
- Eugénie Brazier est la première femme à obtenir 3 étoiles au guide Michelin, édité pour la première fois en 1900.
- Le Répertoire de la cuisine de Gringoire et Saulnier (1914) et le Larousse gastronomique de Prosper Montagné (1938) sont des ouvrages de référence.

De 1950 à 1970

- Au sortir de la guerre, on a besoin de se retrouver en famille avec une cuisine festive à base de mets plutôt riches en graisse et en sucre : c'est la « cuisine bourgeoise ».
- Cette cuisine est incarnée par Raymond Oliver, qui présente la première émission télévisée dédiée à la cuisine.
- C'est à cette période que les premières écoles hôtelières sont créées.

De 1970 à 1990

- La « nouvelle cuisine » se fait innovante et créative. Elle est inspirée par le guide Gault & Millau qui participe activement à la médiatisation de nombreux chefs : Paul Bocuse (Collonges-au-Mont-d'Or), Paul Haeberlin (Illhaeusern) et les frères Troisgros (Roanne), chez qui Bernard Loiseau a fait son apprentissage. Ces chefs valorisent le respect du produit, les sauces courtes et légères.

De 1990 à nos jours

- Michel Guérard, auteur de La Grande Cuisine minceur, préconise de réduire les temps de cuisson, se préoccupe de diététique et transforme la présentation de l'assiette en œuvre d'art.
- Georges Pralus développe le procédé du sous-vide.
- Michel Bras (Laguiole) et Marc Veyrat, le « chef au chapeau », associent terroir et innovation, alors qu'Olivier Roellinger développe les saveurs d'Orient. On parle de « cuisine fusion » ou de « world food ».
- Hervé This cherche à maîtriser les organisations moléculaires. Cette gastronomie moléculaire est mise en pratique par Ferran Adrià, élu meilleur cuisinier du monde en 2008.
- Les femmes chefs sont médiatisées. En 2009, Anne-Sophie Pic est couronnée par trois étoiles au guide Michelin.
- De nombreux chefs étoilés créent, en parallèle de leur restaurant gastronomique, des bistrotts ou des brasseries pour assurer l'équilibre financier de leur entreprise. Alain Ducasse incarne ces nouveaux chefs qui sortent de leur cuisine pour devenir de véritables managers. Il publie de nombreux ouvrages, dont la série Le Grand Livre de cuisine.
- L'Union européenne impose les notions d'AOP (appellation d'origine protégée) et d'IGP (indication géographique protégée). L'agriculture biologique est valorisée par la mise en place d'un label (AB).

2 : À l'aide du document 1, complétez le tableau ci-dessous en indiquant les quatre styles de cuisine qui se sont succédé de 1900 à nos jours.

Périodes	De 1900 à 1950	De 1950 à 1970	De 1970 à 1990	De 1990 à nos jours
Styles de cuisine				

ACTIVITE 2

Connaître les personnages célèbres de la cuisine de 1900 à nos jours.

À l'aide du document 1, complétez le tableau ci-dessous en retrouvant, pour chacune de ces vies professionnelles, le nom d'un chef célèbre qui a contribué à l'évolution de la cuisine.

Vies professionnelles	Chefs cuisiniers
Il a animé la première émission télévisée consacrée à la cuisine.	<input type="checkbox"/> Raymond Oliver <input type="checkbox"/> Auguste Escoffier <input type="checkbox"/> Michel Guérard
Il a ouvert son restaurant à Collonges-au-Mont-d'Or.	<input type="checkbox"/> Georges Pralus <input type="checkbox"/> Bernard Loiseau <input type="checkbox"/> Paul Bocuse
Installé à Monaco puis à Paris, il est le premier chef à diriger deux restaurants 3 étoiles.	<input type="checkbox"/> Marc Veyrat <input type="checkbox"/> Alain Ducasse <input type="checkbox"/> Michel Bras
Créateur de la pêche Melba.	<input type="checkbox"/> Auguste Escoffier <input type="checkbox"/> Paul Haeberlin <input type="checkbox"/> Ferran Adrià
Première femme à obtenir 3 macarons au guide Michelin en 1933.	<input type="checkbox"/> Eugénie Brazier <input type="checkbox"/> Hélène Darroze <input type="checkbox"/> Anne-Sophie Pic
Apprenti chez les frères Troisgros puis chef étoilé, on le caractérisait par sa cuisine à l'eau.	<input type="checkbox"/> Marc Veyrat <input type="checkbox"/> Bernard Loiseau <input type="checkbox"/> Alain Ducasse
L'Auberge de l'III, à Illhaeusern, conserve ses 3 étoiles depuis 1967.	<input type="checkbox"/> Les frères Troisgros <input type="checkbox"/> Michel Bras <input type="checkbox"/> Paul Haeberlin
Chef ayant développé le sous-vide à partir de 1974.	<input type="checkbox"/> Georges Pralus <input type="checkbox"/> Michel Guérard <input type="checkbox"/> Michel Bras
Chefs à Roanne, médiatisés dans les années 1970.	<input type="checkbox"/> Paul Bocuse <input type="checkbox"/> Les frères Troisgros <input type="checkbox"/> Anne-Sophie Pic
Inspirateur de la cuisine moléculaire et élu meilleur cuisinier du monde en 2008.	<input type="checkbox"/> Cyril Lignac <input type="checkbox"/> Alain Ducasse <input type="checkbox"/> Ferran Adrià
Seule femme en exercice ayant obtenu 3 macarons Michelin en 2009.	<input type="checkbox"/> Anne-Sophie Pic <input type="checkbox"/> Hélène Darroze <input type="checkbox"/> Eugénie Brazier
Auteur du livre <i>LA GRANDE Cuisine minceur</i> en 1976.	<input type="checkbox"/> Alain Ducasse <input type="checkbox"/> Michel Guérard <input type="checkbox"/> Paul Bocuse
Range son chapeau et arrête son activité en 2009 pour raisons de santé.	<input type="checkbox"/> Marc Veyrat <input type="checkbox"/> Les frères Troisgros <input type="checkbox"/> Michel Bras
Sa cuisine est à base d'herbes aromatiques. Restaurateur à Laguiole, il obtient 3 macarons au guide Michelin édition 2000.	<input type="checkbox"/> Cyril Lignac <input type="checkbox"/> Ferran Adrià <input type="checkbox"/> Michel Bras

ACTIVITE 2

Découvrir les nouvelles tendances culinaires.

Doc.
2

Le paysage culinaire a beaucoup évolué. De nos jours, les chefs n'hésitent plus à s'inspirer des gastronomies étrangères : c'est *la world food*. Les sauces épaisses disparaissent au profit de jus courts ou de jus obtenus par réduction.

Les plats traditionnels sont revisités à l'aide de nouveaux concepts ou de nouvelles techniques de préparation. Certains chefs n'hésitent pas à casser tous les codes comme Jean-François Piège, qui réalise un œuf à la coque sans coque (grâce à une fine panure).

La créativité des chefs n'a plus de limites, sauf celles du bon goût... Depuis quelques années, les chefs ont bien compris que les clients voulaient être surpris par des saveurs nouvelles. C'est pour les satisfaire que les cuisiniers sont inventifs, tout en privilégiant des produits d'excellente qualité.

Tous les mets qui sortent de cuisine ne sont plus dressés sur platerie mais à l'assiette. Les présentations adoptent verrines et autres petits verres ou petites porcelaines car il faut contempler avant de déguster. Le service peut sublimer une réalisation culinaire.

Aujourd'hui, la cuisine intègre plusieurs tendances. Elle peut être moléculaire, allégée, « santé » sans être cloisonnée et en s'appuyant sur des techniques traditionnelles.

Elle s'appuie sur la mise en avant de nouvelles textures (gelées à base d'algues, mousses...), des goûts différents, des présentations modernes, ludiques, associés à de nouvelles techniques (préparation à l'azote liquide pour la réalisation de sorbets, «écume» réalisée au siphon). Ces techniques permettent de revisiter certaines recettes ou d'en créer de nouvelles.



À l'aide du document 2, comparez le goût, les sauces, les techniques de préparation et la présentation de la cuisine classique et de la cuisine contemporaine.

	Cuisine classique	Cuisine contemporaine
Goût		
Sauces		
Techniques de préparation		
Présentation		

Pour les plus courageux :

Cochez la bonne réponse.

Affirmations	Vrai	Faux
Le guide Michelin a été publié pour la première fois en 1900.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anne-Sophie Pic est la première femme chef à obtenir 3 macarons au guide Michelin.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gringuoire et Saulnier sont les auteurs du <i>Répertoire de LA cuisine</i> .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La « nouvelle cuisine » date du ^{XXI} ^e siècle.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Georges Pralus est le précurseur de la cuisine sous-vide.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ferran Adrià est connu pour sa cuisine moléculaire.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
En 2000, deux établissements dirigés par Alain Ducasse obtiennent 3 macarons au guide Michelin.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hervé This est associé aux travaux de recherche sur la gastronomie moléculaire.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Michel Guérard est à l'origine d'une cuisine diététique.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
À l'échelle européenne, l'AOC est remplacé par l'AOP.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

À l'aide des définitions suivantes, retrouvez les invités mystères.

1. J'ai été le « cuisinier des rois et roi des cuisiniers » au début du ^{XX}^e siècle. Je suis le créateur de la pêche Melba et l'auteur du Guide culinaire.

Je suis :

2. Je suis connu comme l'ambassadeur de la cuisine française à travers le monde. J'ai bâti ma réputation à Collonges-au-Mont-d'Or.

Je suis :

3. Je fus le chef du restaurant Le Louis XV à Monaco et du Plaza Athénée à Paris. J'ai publié Le Grand Livre de cuisine en 2008.

Je suis :

4. J'ai développé le procédé du sous-vide.

Je suis :

5. J'ai présenté la première émission télévisée consacrée à la cuisine.

Je suis :

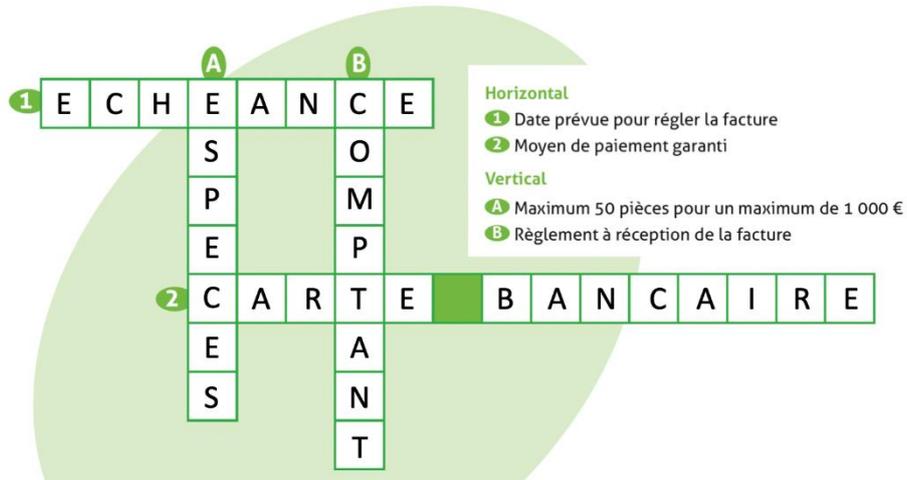
CORRECTION HEBERGEMENT

1. Identifier les types de règlements et calculer une date de règlement

- Citez les modes de règlement au comptant.

- Le chèque
- Le prélèvement
- La carte bancaire
- Le TIP
- Le virement

- Complétez la grille de mots croisés ci-dessous.



- Les affirmations suivantes sont-elles vraies ou fausses ?

- a. Un règlement au comptant doit se faire immédiatement. Vrai Faux
- b. Un règlement à crédit se fait auprès d'une banque. Vrai Faux
- c. Une échéance est la date de règlement convenue avec le fournisseur. Vrai Faux
- d. Un professionnel doit refuser un paiement en espèces au-delà de 1 000 €. Vrai Faux
- e. Un professionnel peut refuser un paiement par chèque ou par carte bancaire. Vrai Faux
- f. Un règlement à 30 jours fin de mois est un règlement à crédit. Vrai Faux
- g. Le client choisit la date à laquelle il veut régler sa facture. Vrai Faux

2. Payer par chèque

- Placez sur le chèque les numéros correspondant aux définitions données.

Objet : <u>Savarez Fact. N° 123-584</u>	7	Le : <u>12/01/201N</u>
Montant : <u>320.00 €</u>		Chèque n° <u>000105</u>
 BNP PARIBAS non endossable sauf au profit d'une banque ou d'un organisme visé par la loi	1	
Payez contre ce chèque <u>trois cent vingt euros</u>	5	
A <u>Savarez</u>	4	<u>320.00 €</u>
Payable en France 10 rue du Jazz 44000 NANTES Tél. : 02 51 22 33 44	2	
Fait à <u>Saint-Herblain</u>		Le <u>12/01/201N</u>
Compte N° 89562314 WOODBASS 1 Rue du Charron, 44800 Saint-Herblain		6
Chèque n° 000105	07813254695487	3000311777700

Application.

À l'aide du tableau de suivi des règlements (Document 1), préparez les chèques correspondants (Document 2).

Document 2 – Chèques

Le : <u>28/01/N</u>	HSBC 	€
Montant : <u>894,45</u>	Payez contre ce chèque <u>Huit cent quatre-vingt-quatorze euros</u> non endossable sauf au profit d'une banque ou d'un établissement assimilé	
Objet : Paiement facture n° FGP87 du 25/12/N-1	<u>et quarante-cinq centimes</u>	<u>894,45 €</u>
n° <u>009872</u>	À <u>O'BETON</u>	
	Payable 10 rue Gambetta 71000 MÂCON	À <u>Prissé</u>
	Tél. : 03 44 38 36 37	Le <u>28/01/N</u>
	Compensable MÂCON	SAS GRAND PAYSAGE
	Chèque n° <u>009872</u>	70 impasse des Arènes 71960 Prissé

<p>Le : 28/01/N</p> <p>Montant : 2 586,21</p> <p>Objet : Paielement facture n° F4859 du 15/01/N</p> <p>n° 001562</p>	<p>HSBC </p> <p>Payez contre ce chèque <u>Deux mille cinq cent quatre-vingt-six</u> non endossable sauf au profit d'une banque ou d'un établissement assimilé</p> <p>euros et vingt et un centimes _____</p> <p>À <u>GUIT FLEURS</u></p> <p>Payable 10 rue Gambetta 71000 MÂCON Tél. : 03 44 38 36 37 Compensable MÂCON Chèque n° 001562</p> <p>SAS GRAND PAYSAGE 70 impasse des Arènes 71960 Prissé</p>	<p>€</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> <p>2 586,21 €</p> </div> <p>À <u>Prissé</u></p> <p>Le <u>28/01/N</u></p>
--	---	--

1. Mettez à jour le tableau de suivi des règlements (Document 1).

Document 1 – Tableau de suivi des règlements

Date	N° de facture	Montant	Échéance	Fournisseur	Mode de règlement			Date de règlement
					Chèque	Virement	CB	
25/12/N-1	FGP87	894,45 €	31/01/N	O'Béton	x			28/01/N
15/01/N	F4859	2 586,21 €	30/01/N	Guit Fleurs	x			28/01/N
15/01/N	FTGA	54,21 €	15/02/N	BuroPlus			x	

I. Lis ce texte

WALT DISNEY'S BIOGRAPHY

Walt Disney was born on 5th December 1901 in Chicago, in the USA. His family was very **poor**. His father, Elias Disney, was a **carpenter**. His mother, Flora, was a school teacher. Walt had 3 brothers and 1 sister. He started school at the age of 8. He worked as a **paperboy** to help his parents.

From November 1918 to September 1919, he lived in France, where he worked for the « Croix Rouge ». In September 1919, he came back to the USA. He wanted to make films, so in 1923, he decided to **move** to Hollywood in California with his brother Roy. On 16th October 1923, they created the « **Disney Brothers Studio** » in their garage !

On 13th July 1925, he married Lillian Bounds.

In 1926, he changed the name of his company for the « **Walt Disney Studio** ».

In 1928, he created **a character** called **Mickey Mouse**. **Mickey Mouse** was very popular, and Walt Disney became very rich and **famous**. **The Walt Disney Studio** employed **more and more** people.

Lillian and Walt had a daughter, Diane, in 1933, and they adopted a second daughter, Sharon, in 1936.

In 1937, he decided to produce his first long animated film : **Snow White**. He made **Pinocchio** in 1940, **Dumbo** in 1941, **Alice in Wonderland** in 1951, **Peter Pan** in 1953, and many other films.

In his **free time**, Walt played golf and baseball, and he loved horse-riding. He enjoyed going to **theme parks** with his wife and daughters. In 1955, he decided to create **Disneyland** in California. The park opened on 17th July 1955 in California. It was immediately a big success.

In 1964, Walt Disney's studio produced **Mary Poppins**. It's a mix of animated pictures and real characters.

In 1965, Walt Disney opened a second park, **Disneyworld**, in Florida.

During summer 1966, Walt discovered that he had **lung** cancer. He died on 15th December 1966 in California. He was 65 years old.



II. Maintenant, réponds à ces questions. Toutes les réponses sont dans le texte !

1. When and where was Walt Disney born ?

2. Where did he live when he was 17 years old ?

3. What was the first name of his company ?

4. What was the second name of his company ?

5. Who was Lillian ?

6. When did he create Mickey Mouse ?

7. How many children did he have ? What were their names ?

8. What were Walt Disney's hobbies ?

9. What did he do in 1955 ?

10. When did he die ?

III. Il y a dans les texte des mots surlignés en jaune. Voici leurs traductions. A toi de les associer correctement.

un personnage _____

le poumon _____

célèbre _____

des parcs d'attraction _____

déménager _____

un livreur de journaux _____

le temps libre _____

un charpentier _____

pauvre _____

de plus en plus _____

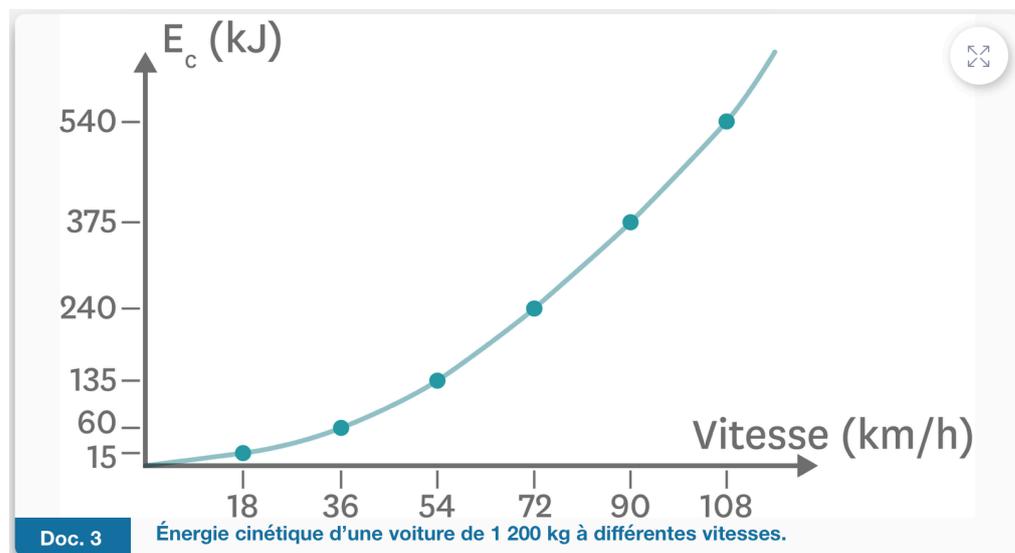
Dans un dépliant de sécurité routière, Jonathan lit la phrase suivante : « La probabilité qu'un accident soit mortel est d'autant plus grande que cet accident implique des véhicules lourds comme les camions ou des véhicules roulant très vite. Ceci est dû à leur **énergie cinétique** élevée. »

Énergie cinétique à 50 km/h				
Type de véhicule	moto	voiture	camionnette	camion
Masse (en kg)	100	1 000	5 000	19 000
Énergie cinétique (en J)	9 645	96 450	482 250	1 832 550

Doc. 1 Énergie cinétique de quatre véhicules.

Doc. 2 L'énergie cinétique : l'énergie liée au mouvement.

Le mouvement qui anime un système lui confère une énergie dite « cinétique », liée à la masse et à la vitesse du système.



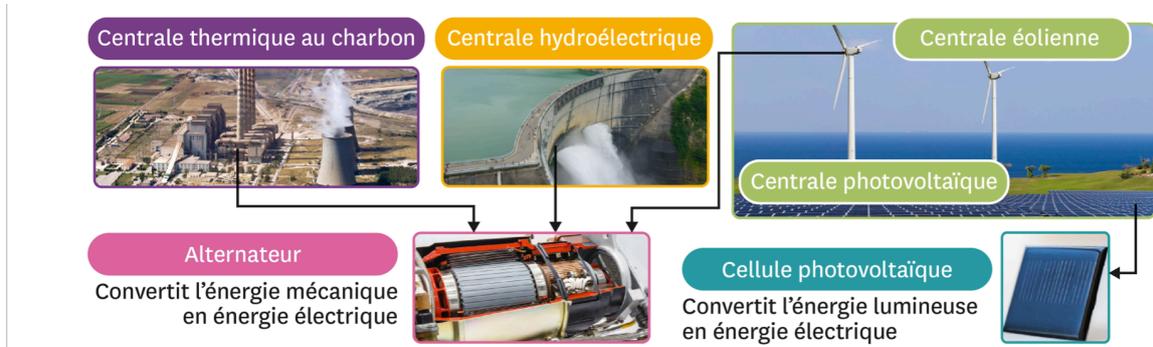
1. De quelle grandeur dépend l'énergie cinétique ?
2. En observant le document 3, l'énergie cinétique est-elle proportionnelle à la vitesse ?
3. Quelle est l'énergie cinétique d'une camionnette de 5000 kg?
4. Entourer la meilleure formule pour l'énergie cinétique

$$E_c = \text{masse vitesse}^2$$

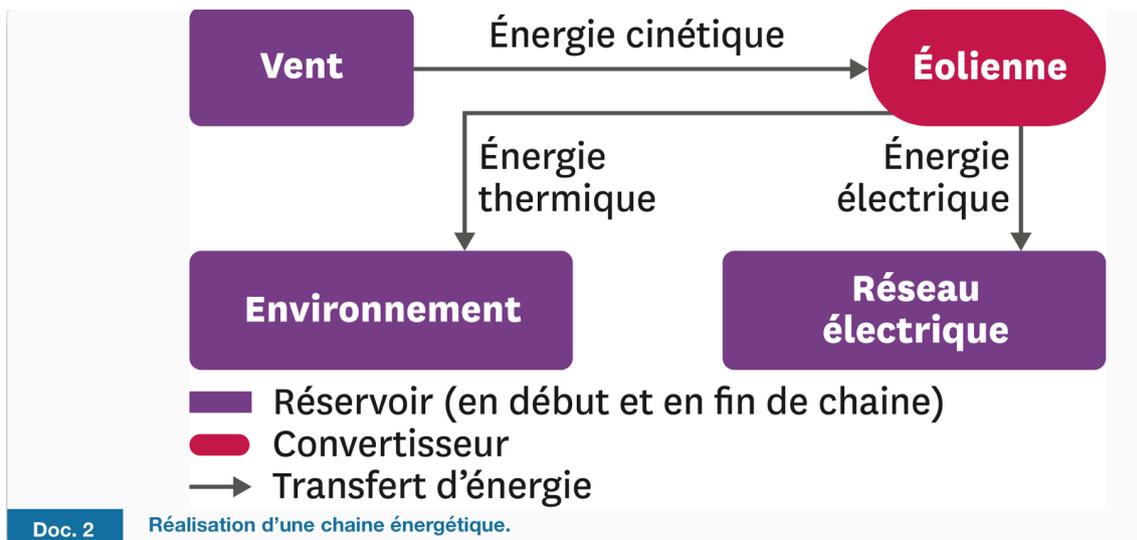
$$E_c = \frac{1}{2} \text{masse vitesse}^2$$

$$E_c = \frac{1}{2} \text{masse vitesse}$$

Le professeur demande quels sont les meilleurs endroits pour construire des centrales de distribution d'énergie électrique. Chloé pense que c'est les régions orageuses, là où il y a beaucoup d'énergie électrique. Antoine pense que c'est plutôt dans des endroits qui ont déjà d'autres réserves d'énergie, à côté des cours d'eau ou dans les régions ventées ou ensoleillées.



Doc. 1 La production d'énergie électrique.



Doc. 2 Réalisation d'une chaîne énergétique.

1. Pour produire de l'énergie électrique, on a besoin au départ

- d'énergie lumineuse d'énergie chimique d'énergie cinétique d'énergie fossile

2. Comment s'appelle le composant permettant de transformer de l'énergie cinétique en énergie électrique?

.....

3. Pour chaque centrale indique le nom du réservoir et de l'énergie initiale

centrale thermique au charbon

RÉSERVOIR : ÉNERGIE INITIALE :

centrale hydroélectrique

RÉSERVOIR : ÉNERGIE INITIALE :

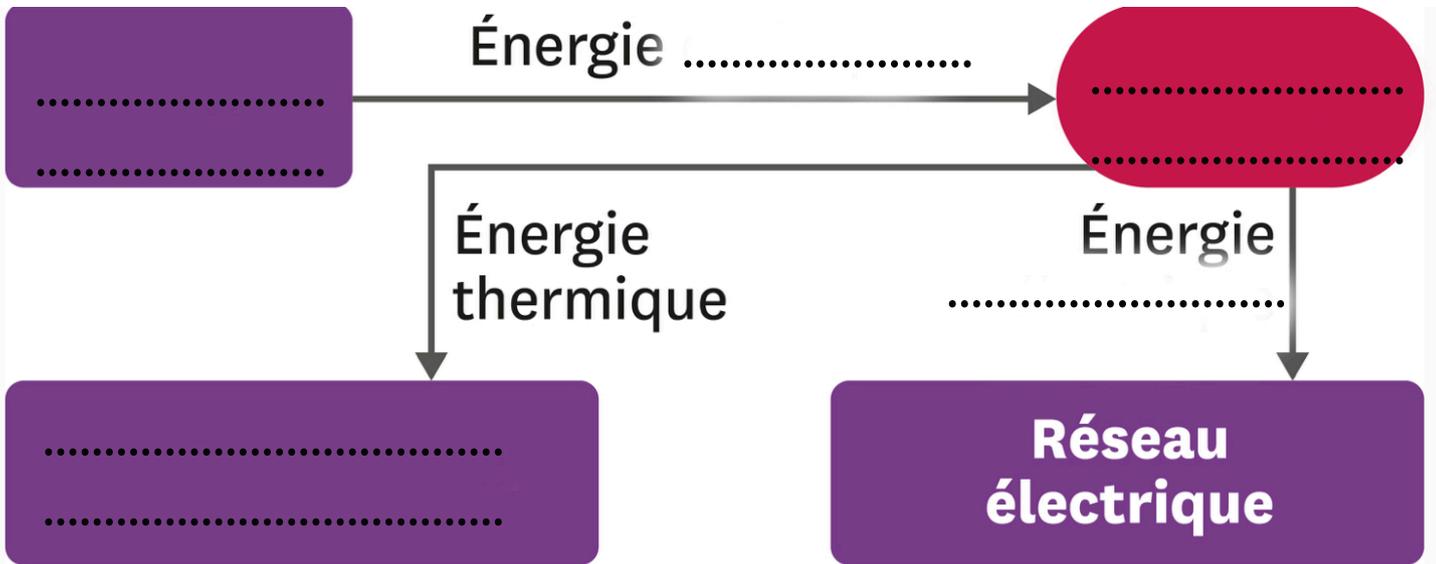
centrale éolienne

RÉSERVOIR : ÉNERGIE INITIALE :

centrale photovoltaïque

RÉSERVOIR : ÉNERGIE INITIALE :

4. Complète la chaîne énergétique pour la centrale hydroélectrique



- Réservoir (en début et en fin de chaîne)
- Convertisseur
- Transfert d'énergie

Situation 1

Marc, 19 ans, titulaire d'un CAP métallerie, est à la recherche d'un emploi depuis plus de 3 mois sans résultat. Aujourd'hui, il se rend pour un premier rendez-vous à Pôle Emploi afin de faire un bilan avec un conseiller.
Il s'interroge sur les missions de cette structure.

1-1 Identifier le problème posé en cochant la bonne réponse :

- Marc a trouvé son premier emploi.
- Marc se rend à un entretien d'embauche.
- Marc se demande quelles sont les fonctions de Pôle Emploi.

1-2 Repérer les éléments de la situation en complétant le tableau suivant :

	Éléments de la situation
Qui ? (Qui est concerné ?)	
Quoi ? (Que se demande-t-il ?)	
Où ? (Où doit-il se rendre ?)	
Quand ? (À quel moment apparaît le problème ?)	
Pourquoi ? (Quel est l'objectif du rendez-vous ?)	

à

-
-

Document 1 : Les missions de Pôle Emploi.

Le Pôle Emploi assure diverses missions auprès des entreprises et des demandeurs d'emploi.

- L'accueil et l'inscription des demandeurs d'emploi ;
- Le versement des allocations des demandeurs d'emploi indemnisés ;
- L'accompagnement de chaque demandeur d'emploi dans sa recherche d'emploi jusqu'au placement ;
- L'orientation et la formation des demandeurs d'emploi ;
- La prospection et l'analyse du marché du travail en allant au-devant des entreprises ;
- L'aide aux entreprises dans leurs recrutements ;
- L'analyse du marché du travail.

Document rédigé par l'auteur du sujet

1-4 Repérer quatre missions de Pôle Emploi pour aider Marc dans sa recherche à l'aide du document 1.

-
-
-
-

Marc participe à un atelier « se préparer à un entretien d'embauche » organisé par Pôle Emploi.

1-5 Supprimer les 6 erreurs à éviter lors d'un entretien téléphonique en les barrant dans la liste ci-dessous.

- Être prêt à raccrocher à la moindre résistance.
- Téléphoner au calme, bien installé.
- Être décontracté et familier.
- Exposer clairement l'objet de l'appel.
- Parler très vite, d'un seul trait.
- Parler uniquement de soi.
- Hésiter, s'excuser à tout moment.
- Manifester de l'intérêt pour l'entreprise.
- Proposer des disponibilités pour éventuelle rencontre.
- Expliquer longuement le motif de l'appel.

Marc se rend compte que sa recherche d'emploi le stresse, qu'il a de plus en plus de mal à dormir. Sur les conseils d'un ami, il décide de se remettre au sport. Il souhaiterait prendre un abonnement dans une salle de gym à côté de chez lui. L'abonnement coûte 19,95 € par mois. Avant de s'inscrire, il décide de faire un point sur son budget.

1-6 Indiquer quatre effets positifs de la pratique d'une activité physique régulière.

-
-
-
-

La pratique d'une activité physique trop intense peut entraîner des dommages.

1-7 Proposer un exemple de dommage possible suite à une activité physique trop intense.

.....