



éduscol

Série STHR - Classe terminale Sciences et technologies culinaires

Scénario N°3 : le Food truck, une cuisine de rue inventive

Classe terminale – Thèmes 1, 2 et 4

Ce scénario se déroule en plusieurs séquences pédagogiques qui mobilisent des capacités et des notions issues de plusieurs thèmes du programme de terminale.

Les choix d'activités doivent permettre le questionnement. On s'attachera à limiter le champ de connaissances abordées en évitant la logique de reproduction de techniques.

Le scénario se base sur un food truck de type restauration américaine (hot dog / cup cakes). A travers une séance de créativité, on pourra mettre en évidence la possibilité d'intégrer des marqueurs culinaires régionaux dans le cadre du concept de restauration.

Le scénario

L'étude a pour objectif d'offrir des éléments de réponses aux questions du programme. Le découpage des séquences se fera de la manière suivante :

- Analyse d'une situation : le food truck, une cuisine de rue inventive
- Mise en œuvre des prestations servies dans un food truck dans le cadre d'une séquence pédagogique basée sur un travail en binôme / possibilité de faire intervenir le propriétaire d'un food truck
- Création de deux prestations en binôme pouvant être servies dans ce concept de restauration en intégrant des marqueurs culinaires régionaux
- Synthèse

Le scénario doit permettre à l'élève d'appréhender l'évolution du secteur de l'hôtellerie restauration et son implication sur le personnel, le matériel, l'organisation, les locaux et les matières.

Extraits de programme

Thème 1 : le client au centre de l'activité des établissements de l'hôtellerie-restauration (environ 20 % du temps)

Le secteur de l'hôtellerie-restauration est en constante évolution. Les concepts de restauration s'adaptent pour faire face à ces évolutions. Ainsi la fonction repas, sous l'effet de la transformation des modes de consommation, n'est pas seulement pensée dans une perspective alimentaire, elle se veut également une manière ritualisée de produire un lien social.

Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
<p>Comment les établissements prennent-ils en charge le client ?</p>	<p>Montrer l'impact des liaisons différées sur les modes de distribution.</p> <p>[1^{le}]</p>	<p>Les modes de distribution</p> <p>La législation</p>	<p>On montrera que le contexte particulier (milieu hospitalier, scolaire, ...) dans lequel se trouve le client implique des techniques de liaisons différées et des modes de distribution adaptés.</p> <p>Au cours d'activités de production culinaire, on mettra en évidence les contraintes organisationnelles, réglementaires et matérielles liées à la mise en œuvre des liaisons différées.</p> <p>On pourra réaliser une production en liaison différée dans l'espace et/ou dans le temps.</p> <p>⇒ <i>Il conviendra ici de faire le lien avec l'enseignement de STS</i></p>
	<p>Identifier les facteurs liés à la production qui contribuent à fidéliser le client.</p> <p>[1^{le}]</p>	<p>Les standards de fabrication</p> <p>Une offre renouvelée et adaptée</p>	<p>On mettra en œuvre des activités de production culinaire pour montrer que les standards de fabrication contribuent à la fidélisation du client (portions, présentation, dressage, ...).</p> <p>On montrera que des adaptations à ces standards peuvent être apportées pour répondre à la demande du client (sans sauce, glucides lents remplacés par des légumes verts, adaptation de cuissons...).</p>

Thème 2 : Le personnel au cœur du système (environ 10 % du temps)

Le personnel constitue une ressource pour l'entreprise hôtelière. Les formes et les situations de travail sont très variées et nécessitent une adaptabilité du personnel de cuisine. En outre, au-delà de la production culinaire qui nécessite compétence et créativité, le personnel doit inscrire son action dans un cadre normatif et dans une démarche de développement durable inhérente aux évolutions sociétales.

Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
Dans quelle mesure le personnel est-il une ressource pour l'établissement ?	Identifier dans quelle mesure le personnel de cuisine est source de créativité. [T ^{le}]	L'adaptabilité L'autonomie	Dans la continuité de la classe de seconde, en établissement scolaire, en stage ou sur vidéos, on mettra l'accent sur le fait que le métier de cuisinier nécessite, selon le système de production, de l'autonomie et de l'adaptabilité. Lors d'activités culinaires, on pourra laisser libre cours à une production collective ou individuelle sur une thématique choisie à partir de produits simples. On pourra encourager les élèves à dessiner leur production (en amont ou en aval de leur création). ↪ Il conviendra ici de faire le lien avec l'enseignement de STS
Quel est le rôle du personnel dans la démarche qualité de l'établissement ?	Analyser en quoi l'ordonnement des tâches en cuisine est nécessaire à un service performant. [T ^{le}]	Le processus culinaire L'ordre de priorité des tâches Le respect des délais	La réalisation d'une activité culinaire sera l'opportunité, d'une part, d'analyser le processus culinaire dans sa globalité, d'autre part, d'évaluer le temps consacré aux différentes phases de travail. En amont de l'activité culinaire proprement dite, on se limitera cependant à la rédaction d'un ordonnancement logique et cohérent des tâches prévues. Des outils pourront être utilisés pour formaliser l'enchaînement des tâches dans le temps.

Thème 4 – Les produits, supports de la création de valeur (environ 50% du temps)

Pour assurer une valorisation optimale des produits dans le cadre du processus culinaire, les concepts de restauration impliquent de nombreux choix (produits bruts, filière d'approvisionnement, techniques de transformation....) et la prise en compte des contraintes spécifiques liées au système de production.

Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
Comment valoriser les produits au travers de l'acte culinaire ?	Montrer en quoi l'origine géographique d'une production culinaire est source de création de valeur. [T ^{le}]	Les marqueurs culinaires	La diversification culturelle de l'offre culinaire contribue à l'attractivité d'un établissement. À partir d'activités de production culinaire, de repas à thèmes menés en restaurant d'application ou d'initiation, on abordera quelques contextes culinaires régionaux ou internationaux. ↪ Il conviendra ici de faire le lien avec l'enseignement de STS

Finalité et mise en œuvre du scénario

Organisation de la première séance - Analyse d'une situation : le food truck, une cuisine de rue inventive

Public	Élèves de terminale STHR STC
Place dans le programme	<p>Thème 1 : <i>le client au centre de l'activité des entreprises d'hôtellerie / restauration</i> Identifier les facteurs liés à la production qui contribuent à fidéliser le client.</p> <p>Thème 2 : <i>le personnel au cœur du système</i> Montrer dans quelle mesure le personnel de cuisine est source de créativité.</p> <p>Thème 4 : <i>Les produits, supports de la création de valeur</i> Montrer en quoi l'origine géographique d'une production culinaire est source de création de valeur.</p>
Durée	Classe entière / 1 heure
Cadre et limites	On s'appuie sur une grille d'analyse du document afin de mettre en évidence quelques caractéristiques du concept de restauration, sans recherche d'exhaustivité.
Supports exploités	<ul style="list-style-type: none">- Document de l'AFP de mai 2015 sur le développement des food trucks dans la région parisienne.- https://youtu.be/ia8twc2WcJU- On peut également faire appel à un propriétaire de food truck afin qu'il vienne dans l'établissement présenter son concept.
Organisation	Exploitation des supports d'analyse (vidéo, AFP) à l'aide de la grille d'analyse.
Champs interdisciplinaires	STS
Pré-requis	Les concepts de restauration

Organisation de la deuxième séance – Mise en œuvre de prestations déterminées

Public	Élèves de terminale STHR STC
Durée	3 heures en atelier.
Cadre et limites	L'intervention éventuelle du professionnel doit permettre de conforter les éléments mis en évidence lors de l'analyse du document et de la vidéo étudiée lors de la séance 1. Mise en œuvre de trois prestations servies dans le food truck selon le concept de production. Il s'agit de produire les plats grâce aux fiches techniques fournies.
Supports exploités	<ul style="list-style-type: none">- Fiche technique salade César- Fiche technique hamburger- Fiche technique brownies- Grille d'analyse (cf en annexe)
Organisation	Mise en œuvre et distribution de trois prestations dans le cas d'une vente à emporter. On met en œuvre un concept de restauration de type assemblage d'opportunité. Les élèves travaillent en binôme.
Champs interdisciplinaires	STS
Pré-requis	Connaissance des règles d'organisation d'une production. Les techniques culinaires de base. Le concept de production.

Organisation de la troisième séance – Élaboration de prestations intégrant des marqueurs culinaires

Public	Élèves de terminale STHR STC
Durée	3 heures en atelier.
Cadre et limites	Mettre en œuvre deux prestations pouvant être servies dans ce concept de restauration en intégrant une dimension locale (marqueurs culinaires) dans les productions. Selon la localisation du centre de formation, on s'appuie sur les marqueurs culinaires locaux. Les élèves doivent prendre en compte les contraintes de coût, de production et de distribution.
Supports exploités	Mise en place de deux fiches techniques en intégrant les coûts. Selon les binômes, les élèves travailleront sur une création entrée / plat ou plat / dessert.
Organisation	Mise en œuvre de deux prestations par groupe de deux élèves. Fiche de synthèse à remplir en fin de séance.
Champs interdisciplinaires	EGH (le coût des produits) – STS.
Pré-requis	Connaissance des règles d'organisation d'une production. Les techniques culinaires de base. Le concept de production.

Organisation de la quatrième séance – Synthèse

.Public	Élèves de terminale STHR STC
Durée	1 heure / classe entière
Cadre et limites	Synthèse par binôme qui doit permettre de mettre en évidence les avantages et inconvénients d'un concept culinaire axé sur le food truck.
Supports exploités	Grille d'analyse / Méthode des 5 M.
Organisation	Les élèves analysent une production en utilisant la méthode des 5 M. Chaque groupe a 5 minutes pour présenter les résultats de sa grille d'analyse.
Champs interdisciplinaires	EGH - STS

3. Ressources professeur

RESSOURCES SEANCE 1



Les "food trucks", ces camions-cantine ambulants qui proposent une cuisine de rue inventive et gastronomique, sont désormais implantés dans le paysage urbain mais il est difficile voire impossible pour les nouveaux de décrocher des autorisations, surtout dans la capitale.

Bertrand Guay AFP

Fabrice Pouliquen

- Publié le 15.04.2015 à 15:21
- Mis à jour le 15.04.2015 à 15:21

Et si les **Food Trucks** étaient le nouvel eldorado à Paris ? D'accord, le marché n'est pas nouveau. Ces camions-cantine tissent leur toile dans la capitale depuis le début des années 2000. Mais la mairie de Paris donnera ce vendredi un sérieux coup d'accélérateur au marché, **en lançant un appel à candidature pour occuper 40 nouveaux emplacements d'ici cet été**. Richard Volodarski, auteur de « **Food truck : mode d'emploi** » à paraître ces prochains jours, vous donne cinq bons conseils.

Ne pas trop tarder. «Le timing est idéal pour lancer son food truck. Jusque-là, il était difficile d'obtenir des autorisations d'emplacement [la mairie de Paris n'en a délivré que sept jusqu'à présent]. Et trop attendre, c'est prendre le risque d'arriver ensuite dans un marché saturé. Mais il ne faut pas se focaliser seulement sur l'appel à candidature de la ville de Paris. La concurrence sera rude et il y a d'autres façons d'obtenir un emplacement. En démarchant des structures privées par exemple. A République, un food truck a ainsi négocié sa place dans la cour d'une école de commerce».

Le burger, l'assurance tout risque. « C'est judicieux d'en avoir à sa carte. Cela ne plaide pas pour l'originalité, mais c'est encore aujourd'hui ce qui marche le mieux. Rien n'empêche en revanche d'avoir, à côté des burgers, une carte plus élaborée. C'est même un atout majeur pour les foodtrucks qui s'implantent à proximité de bureaux et qui devront alors fidéliser leur clientèle. On ne mange pas des burgers tous les midis ».

Pensez à la périphérie. « Il faut être malin dans l'emplacement visé. Il y a deux options. L'emplacement au cœur de Paris, dans une rue commerçante, n'est pas forcément le plan le plus judicieux. Je regarderais plus dans les zones périphériques, où les entreprises implantent leur bureau. Ces zones sont bien souvent mal dotées en restaurant et un food truck peut être une excellente alternative pour les travailleurs qui n'ont pas beaucoup de temps pour manger à midi ».

Travaillez la débrouillardise. « Oui, il faut avoir des notions de cuisine pour lancer son food truck. Ça tombe sous le sens de le dire. Mais cela ne suffit pas. Je dirais même que ce n'est pas la qualité première. Dans son camion, on est loin du métier de restaurateurs. D'une certaine façon, les conditions de travail se rapprochent de l'émission de télé-réalité [Top Chef](#). Il faut s'adapter aux contraintes, parer les imprévus, avoir de la condition physique et mentale. À Top Chef, ce sont bien les débrouillards qui s'en sortent le mieux. C'est pareil dans un food truck où on cuisine sur une poignée de mètres carrés et où les rushs sont nombreux...».

Un food truck, ça se décore. « C'est primordial. Ce camion, c'est le fonds de commerce du commerçant. Il doit être propre, neuf de préférence et original pour attirer l'œil du client. Ce n'est d'ailleurs pas forcément un camion. Certains se lancent aussi sur le marché avec un bus et même des vélos-cargos. Il ne faut pas aller trop loin dans la customisation. La ville de Paris veillera à ce point dans l'attribution des nouveaux 40 emplacements. L'esthétique et la capacité à s'insérer dans l'espace urbain figurent dans les critères de sélection ».

GRILLE D'ANALYSE D'UN CONTEXTE PROFESSIONNEL

	ANALYSE / REMARQUES
MATIERES	
MILIEU	
METHODE	
MOYENS HUMAINS	
MATERIEL	

Conclusion générale :

RESSOURCES – Séance 2

SALADE CESAR				DATE :	Fiche N°	Difficulté *	Auteur :					
DESCRIPTIF : Entrée froide composée d'un mélange de salade, de croûtons frottés à l'ail, de copeaux de parmesan et de morceaux de poulets marinés au citron, panés et sautés.												
TECHNIQUE	DENREES							VALORISATION				
	NATURE	U.	A	B	C	D	E	Total	PU HT	PT HT		
A. BASE Émincer les blancs de poulet en aiguillettes. Réaliser une marinade à base d'huile d'olive et citron. Réaliser une chapelure aux épices. Paner chaque blanc de poulet mariné dans la chapelure aux épices et disposer dans la poêle chaude. Laisser cuire environ 6 minutes. B. GARNITURE Laver les salades. Tailler en chiffonnade. Frotter les croûtons avec un peu d'ail. Mélanger la salade, les croûtons, l'échalote émincée, le parmesan en copeaux. C. ASSAISONNEMENT Dans un bol, préparer la sauce avec la crème fraîche, la moutarde, le jus de citron, un peu de parmesan et un peu de vinaigre balsamique (facultatif). Saler et poivrer.	BOUCHERIE											
	Escalope de volaille	P	4,00					4,00				
	CREMERIE											
	Parmesan bloc	Kg		0.100				0.100				
	Œuf	P	1					1.000				
	Beurre allégé	Kg	0.100					0.100				
	Crème fraîche allégé	L				0.200		0.200				
	LEGUMERIE											
	Laitue	P		1.000				1.000				
	Feuille de chêne	P		0.500				0.500				
	Citron	P	1.000					1.000				
	Echalote	Kg				0.100		0.100				
	EPICERIE											
	Piment Espelette	PM	PM					PM				
	Paprika	PM	PM					PM				
	Cumin	PM	PM					PM				
Moutarde	PM				PM		PM					
Vinaigre balsamique	L				0.050		0.050					
Huile olive	L				0.150		0.150					
FINITIONS : La salade sera servie dans une box.				TOTAL DENREES								
				ASSAISONNEMENTS								
				2%								
				COUT MATIERES								

HAMBURGER DE BŒUF / LEGUMES CAMELISES							DATE :	Nb couverts 8	Difficulté	Auteur :		
DESCRIPTIF : Hamburger à base d'un pain à la patate douce, d'un steak haché sauté, d'un pétale de tomate séchée, d'une tranche de pomme. L'ensemble est servi avec des légumes croquants.												
TECHNIQUE		DENREES						VALORISATION				
		NATURE	U.	A	B	C	D	E	Total	PU HT	PT HT	
<p>A. HAMBURGER Sauter les steaks hachés.</p> <p>Monder, réaliser des pétales et les confire au four à 80°C. Ou utiliser des tomates séchées PAI.</p> <p>Laver, trancher (1cm épais) les pommes fruits. Sauter vivement au beurre (coloration). Finir la cuisson au four.</p> <p>Réaliser l'appareil à blinis (16 pièces) : Purée de patates douces (cuites à l'anglaise) + mélanger tous les ingrédients (yaourt, farine, 2 œufs, filet huile d'olive, sel). Cuire les blinis.</p> <p>Montage (en cercle de 65) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pétales de tomates confites - steak sauté - rondelle de reinette <p>Monter avec les blinis à l'envoi.</p> <p>B. LEGUMES CROQUANTS Lever des billes de céleri, de carottes, choux de Bruxelles, betteraves rouges cuites. Monter en brochettes. Caraméliser.</p>		BOUCHERIE										
		Steak haché	P	8						8		
		LEGUMES										
		Echalotes	Kg	0,150						0,150		
		Ail	Kg	0,020						0,020		
		Pommes reinette	Kg	0,200						0,200		
		Tomates garniture	P	8						8		
		Patates douces	Kg	0.250						0.250		
		Céleri rave	Kg			0,200				0,200		
		Carottes	Kg			0,200				0,200		
		Choux de Bruxelles	Kg			0,100				0,100		
		Betteraves cuites	Kg			0,150				0,150		
		BOF										
		Yaourts nature	P	1/2						1/2		
		Beurre doux	Kg	0,100						0,100		
		Œufs	P	2						2		
		EPICERIE										
		Graines de sésame	Kg	0,020						0,020		
Huile de tournesol	L	0,100						0,100				
Farine de blé	Kg	0,100						0,100				
Tomates pelées	4/4	0,100						0,100				
FINITIONS :							TOTAL DENREES					
							ASSAISONNEMENTS 2%					
							COUT MATIERES					

BROWNIES					DATE :	Fiche N°	Difficulté *	Auteur :			
DESCRIPTIF : Gâteau américain fondant à cœur et riche en chocolat noir et en fruits secs (noix, noix de pécan, noisettes...).											
TECHNIQUE		DENREES						VALORISATION			
		NATURE	U.	A	B	C	D	E	Total	PU HT	PT HT
		A. BASE Chemiser 3 moules en aluminium de 14 X 10cm de papier sulfurisé. Blanchir fortement les œufs entiers et le sucre (au batteur). Fondre au bain-marie la couverture et le beurre. Ajouter la couverture fondue sur le mélange blanchi. Incorporer ensuite la farine mélangée à la levure chimique. Lisser l'appareil au batteur. Ajouter manuellement les noix grossièrement concassées. Garnir les moules de cet appareil (maximum à mi-hauteur). Cuire au four à 170°C environ 25 minutes. Le cœur du brownie doit rester fondant. Retourner les moules sur une grille et laisser refroidir à l'envers. Démouler après refroidissement. Supprimer le papier cuisson.		CREMERIE Œufs P 2 Beurre Kg 0,090		EPICERIE Sucre Kg 0,160 Couverture noire Kg 0,120 Farine Kg 0,090 Levure chimique Sach ¼ Noix ou autre fruit sec Kg 0,050					
FINITIONS : Possibilité de le glacer (ganache couverture noire) et de thématiser le décor (ex : œufs à la liqueur pour Pâques, pâte d'amandes pour Noël...). À servir avec une crème anglaise, de la crème chantilly ou un panaché de fruits frais.					TOTAL DENREES						
					ASSAISONNEMENTS			2%			
					COUT MATIERES						

RESSOURCES - Séance 3

Découvrir / Inventer / Créer

Les élèves travaillent en binôme sur la création de deux recettes en intégrant les produits du terroir. Il s'agit de mettre en œuvre les recettes avec les contraintes d'une distribution en food truck. Les fiches techniques intègrent les coûts matières. Les produits peuvent provenir de l'ensemble des gammes.

								DATE :	Nb couverts 8	Difficulté	Auteur :
DESCRIPTIF :								REMARQUE :			
TECHNIQUE		DENREES						VALORISATION			
A. BASE B. GARNITURES C. SAUCES D. FINITION	NATURE	U.	A	B	C	D	E	Total	PU HT	PT HT	
	BOUCHERIE										
	BOF										
	LEGUMES										
	EPICERIE										
	SURGELES										
	CAVE										
DESSIN :								TOTAL DENREES			
								ASSAISONNEMENTS 2%			
								COUT MATIERES TOTAL			
								COUT MATIERES PAR COUVERT			

RESSOURCES - Séance 4

Une synthèse est réalisée par chaque groupe (en cuisine sur le thème de la créativité). L'analyse porte sur l'un des plats réalisés lors de la séance créativité.

	CONSTATS	REMARQUES	AVANTAGES	INCONVENIENTS
MATIERES				
MILIEU				
METHODE				
MOYEN HUMAIN				
MATERIEL				

Chaque groupe présentera le résultat de son analyse devant l'ensemble de la classe.