

MODULE 04 / Recettes & qualité

Ma fiche recette vierge

Rendement, ingrédients, procédé, repères et informations à valider.

VOTRE OBJECTIF	COMMENT UTILISER CE CAHIER
Rendement, ingrédients, procédé, repères et informations à valider.	Lisez la méthode et le cas pratique, complétez la trame puis choisissez une action datée. Les exemples servent de point de départ.

Votre projet

Atelier / thème	Date de séance	Responsable
À compléter	À compléter	À compléter

Les montants sont des hypothèses pédagogiques. Les validations sanitaires, juridiques et fiscales restent propres à votre activité.

Dans ce cahier

- 01 Comprendre la méthode et les choix à faire
- 02 Étudier un exemple et repérer les erreurs courantes
- 03 Compléter votre document de travail
- 04 Organiser vos prochaines actions

VOTRE POINT DE DÉPART
Ce que je sais déjà :
Ce que je dois encore vérifier :

COMPRENDRE ET APPLIQUER

Choisir des recettes pour un atelier

Une recette de restaurant peut être excellente et peu adaptée à un cours court. Évaluez les temps d'attente, les gestes, le stockage et le résultat emporté avant de l'ajouter à votre programme.

Faire une carte des contraintes

Repérez cuisson, refroidissement, prise au froid et assemblage. Déterminez ce qui peut vraiment se dérouler pendant le cours. Si la recette demande une nuit de repos, expliquez quelle étape sera préparée avant et ce que les élèves réaliseront.

Équilibrer difficulté et satisfaction

Choisissez un geste que chaque participant peut essayer plusieurs fois. Prévoyez un résultat valorisant sans exiger une précision inaccessible au niveau annoncé. Une finition simple et reproductible peut être plus pertinente qu'un montage spectaculaire.

Limiter le répertoire initial

Démarrez avec quelques recettes testées et documentées. Une gamme courte facilite les achats, la répétition des explications et l'amélioration. Ajoutez ensuite des thèmes lorsque vos supports sont stables.

Cas pratique commenté

LA SITUATION

Un trompe-l'œil peut nécessiter des prises au froid incompatibles avec une courte séance. Il peut devenir un atelier de finition, à condition de dire clairement quels éléments sont déjà préparés.

À éviter

Choisir uniquement en fonction de la photo finale.

Votre mise en pratique

Comparez trois thèmes selon durée active, attente, équipement, difficulté et transport. Choisissez un thème de lancement.

Résultat à obtenir : Une sélection de recettes argumentée.

APPROFONDISSEMENT PROFESSIONNEL

Sélectionner une recette adaptée à la transmission et au lieu.

Évaluer la valeur pédagogique

Pour chaque recette candidate, repérez les gestes transférables, les erreurs observables et la possibilité de pratique individuelle. Une recette spectaculaire peut laisser les élèves attendre ; une recette plus simple peut faire travailler dosage, texture et précision. Associez chaque geste à un critère de réussite et à un moment de vérification.

Tester le parcours du produit

Chronométrez préparation, cuisson, refroidissement, finition et conditionnement. Vérifiez rendement, conservation et transport selon le produit et les références adaptées. Ne raccourcissez jamais arbitrairement une phase pour tenir une promesse commerciale. Choisissez un autre format si le parcours n'est pas compatible avec l'atelier.

Étude de cas : à vous de décider

A demande 35 min de pratique, 25 de cuisson, 50 de refroidissement, 20 de finition. B demande 45, 15, 15 et 15 min. Avec 20 min d'accueil et de départ, que retenir pour 120 min sans chevauchement ?

MON RAISONNEMENT / MES CALCULS

Corrigé indicatif

A totalise 150 min : incompatible en l'état. B totalise 110 min et laisse 10 min de marge, à confirmer par répétition et capacité réelle. Cette arithmétique ne valide ni le protocole sanitaire ni l'intérêt pédagogique : vérifier les deux avant choix.

Pièce à ajouter au dossier

Une matrice de trois recettes avec gestes, temps mesurés, contraintes, rendement et justification du choix.

Grille de réussite

Critère observable	Score 0 / 1 / 2	Preuve à joindre
Les temps incompressibles sont conservés.	À compléter	À compléter
Chaque élève pratique un geste cible.	À compléter	À compléter
La recette est testée dans les conditions de séance.	À compléter	À compléter

0 : absent ou erroné ; 1 : partiel, à vérifier ; 2 : démontré par une preuve. Repère pédagogique : 5/6 sans critère à 0. Reprendre la méthode et corriger le livrable si nécessaire. Les conditions de sécurité et d'exercice non résolues restent bloquantes, quel que soit le score. Autoévaluation non certifiante.

Documenter votre évaluation

Preuve / source et date	Ce que cette preuve démontre

Critère à retravailler	Correction prévue	Échéance

Mon total : / 6 Date de réévaluation :

Repère de classement : conservez la première version, la correction et la preuve qui justifie votre nouvelle évaluation. Ne joignez pas de données sensibles inutiles.

COMPRENDRE ET APPLIQUER

Rédiger une fiche que l'on peut suivre

La fiche recette sert à produire, à enseigner et à retrouver les causes d'un échec. Elle doit contenir les informations qu'un professionnel fait parfois sans y penser.

Structurer les ingrédients et le rendement

Séparez les composants et donnez des unités cohérentes. Précisez le rendement réel et le poids ou le nombre de pièces. Pour changer d'échelle, calculez un coefficient puis vérifiez la capacité des appareils et l'évolution possible des temps.

Décrire les repères observables

Accompagnez les étapes de textures, photos et indices de réussite. Un temps seul est insuffisant lorsque l'appareil ou les quantités changent. Distinguez les points mesurés lors de vos tests des éléments encore à valider.

Préparer les informations de départ

Recensez les ingrédients et allergènes à partir des produits réellement utilisés. Les consignes de stockage et de consommation doivent être adaptées et validées pour la recette et ses conditions de transport. N'appliquez pas une durée générique à tout le répertoire.

Cas pratique commenté

LA SITUATION

Une fiche « Mélanger puis cuire » ne permet pas de diagnostiquer une erreur. Une fiche complète précise l'ordre, le matériel, la texture recherchée et les points de contrôle issus du test.

À éviter

Recalculer les ingrédients sans vérifier la taille du bol, le four et le rendement.

Votre mise en pratique

Complétez la trame avec une de vos recettes éprouvées. Faites-la relire par quelqu'un qui ne l'a jamais réalisée.

Résultat à obtenir : Une première fiche prête à tester, datée et versionnée.

APPROFONDISSEMENT PROFESSIONNEL

Rédiger une fiche technique reproductible par un tiers.

Normaliser les informations de production

Indiquez version, rendement utile, taille de portion, unités, ingrédients composés, matériel et protocole. Séparez poids brut acheté et poids net utilisé quand cela compte. Une modification fournisseur peut affecter composition et allergènes : prévoyez la vérification des étiquettes et la mise à jour de la fiche.

Écrire des consignes vérifiables

Une bonne instruction associe action, repère sensoriel ou mesurable et contrôle. « Mélanger jusqu'à incorporation, racler le bol puis vérifier l'absence de farine sèche » est plus exploitable que « bien mélanger ». Faites utiliser la fiche par quelqu'un qui ne connaît pas votre recette et notez les questions sans compléter oralement chaque ligne.

Étude de cas : à vous de décider

La recette donne 12 pièces. Six participants doivent repartir avec trois pièces chacun et vous prévoyez six pièces pour démonstration et contrôle. La base contient 240 g de farine et 180 g de beurre. Dimensionnez la fiche.

MON RAISONNEMENT / MES CALCULS

Corrigé indicatif

Rendement cible : $6 \times 3 + 6 = 24$ pièces, coefficient 2. Farine 480 g, beurre 360 g. Tester le rendement et la capacité du bol : le coefficient ne prouve pas que tout peut être préparé en un seul lot ni que le temps reste identique.

Pièce à ajouter au dossier

Une fiche versionnée avec tableau de quantités, étapes observables, rendement testé et résultat du test par un tiers.

Critère observable	Score 0 / 1 / 2	Preuve à joindre
Le coefficient inclut les pièces de démonstration.	À compléter	À compléter
Les unités sont homogènes.	À compléter	À compléter
Le protocole reste compréhensible sans explication permanente.	À compléter	À compléter

Documenter votre évaluation

[illegible]

Repère de classement : conservez la première version, la correction et la preuve qui justifie votre nouvelle évaluation. Ne joignez pas de données sensibles inutiles.

COMPRENDRE ET APPLIQUER

Prévoir les erreurs et les variantes

L'atelier ne doit pas dépendre d'un déroulé parfait. Une bonne fiche prévoit les symptômes à surveiller, les causes possibles et les corrections que vous avez réellement validées.

Construire un diagnostic simple

Pour chaque difficulté, notez ce qui est visible, ce qui peut l'expliquer et la prochaine vérification. Plusieurs causes peuvent produire le même symptôme : évitez les solutions automatiques sans observer la préparation.

Tester les substitutions

Changer un ingrédient peut modifier texture, cuisson et conservation. Présentez seulement des variantes testées. Une adaptation ne garantit pas l'absence de traces d'allergènes ; n'utilisez pas une promesse de sécurité que votre organisation ne permet pas d'assurer.

Préparer un plan de repli

Définissez comment poursuivre l'apprentissage si une préparation rate : démonstration complémentaire, nouvelle petite préparation ou composant préparé à l'avance et annoncé. L'objectif est de transmettre la compréhension, pas de cacher l'erreur.

Cas pratique commenté

LA SITUATION

Un participant n'obtient pas la texture attendue. Vous comparez sa préparation à votre repère, vérifiez la pesée et l'ordre des étapes, puis expliquez la décision plutôt que de reprendre silencieusement son poste.

À éviter

Promettre qu'une préparation est toujours récupérable.

Votre mise en pratique

Choisissez deux erreurs fréquentes sur votre recette. Rédigez symptôme, vérifications, correction testée et limite de récupération.

Résultat à obtenir : Une fiche de dépannage liée à votre recette.

APPROFONDISSEMENT PROFESSIONNEL

Diagnostiquer une difficulté et choisir une correction sûre.

Diagnostiquer avant d'agir

Décrivez le symptôme sans juger la personne : texture, tenue, régularité, température mesurée si pertinente. Reconstituez les étapes et pesez plusieurs causes plausibles avant une correction. Modifier plusieurs paramètres simultanément empêche de savoir ce qui a fonctionné et peut rendre le résultat inexploitable.

Préparer un arbre de décision

Pour chaque erreur fréquente, notez le contrôle à effectuer, la correction testée, la limite au-delà de laquelle recommencer et l'alternative pédagogique. Une substitution d'ingrédient modifie texture, coût et parfois risques allergènes. Seule une variante testée et correctement documentée peut être annoncée comme disponible.

Étude de cas : à vous de décider

Un élève demande une version sans œuf le jour du cours. Vous n'avez jamais testé cette substitution et l'équipement a servi à la recette standard. Comment répondre ?

MON RAISONNEMENT / MES CALCULS

Corrigé indicatif

Ne pas promettre une équivalence ni une absence d'allergène. Clarifier la demande, vérifier les informations disponibles et appliquer les conditions prévues. Proposer une autre date avec un format validé si possible ; une improvisation de recette ne remplace pas la maîtrise des contacts croisés.

Pièce à ajouter au dossier

Trois fiches diagnostic : symptôme, causes, contrôle, correction testée, limite et solution alternative.

Grille de réussite

Critère observable	Score 0 / 1 / 2	Preuve à joindre
Le diagnostic précède la correction.	À compléter	À compléter
Les variantes annoncées ont été testées.	À compléter	À compléter
Les limites sanitaires ne sont pas contournées.	À compléter	À compléter

0 : absent ou erroné ; 1 : partiel, à vérifier ; 2 : démontré par une preuve. Repère pédagogique : 5/6 sans critère à 0. Reprendre la méthode et corriger le livrable si nécessaire. Les conditions de sécurité et d'exercice non résolues restent bloquantes, quel que soit le score. Autoévaluation non certifiante.

Documenter votre évaluation

Preuve / source et date	Ce que cette preuve démontre

Critère à retravailler	Correction prévue	Échéance

Mon total : / 6 Date de réévaluation :

Repère de classement : conservez la première version, la correction et la preuve qui justifie votre nouvelle évaluation. Ne joignez pas de données sensibles inutiles.

VOTRE DOCUMENT DE TRAVAIL

La trame à compléter

Recette : [Nom]	Code : [REC-001]	Version : [01]	Testée le : [JJ/MM/AAAA]
Rendement : [__ pièces]	Niveau : [débutant]	Durée annoncée : [__ h]	

PROMESSE ET PÉRIMÈTRE

Le participant réalise : À compléter

Je démontre : À compléter

Préparé avant l'atelier : À compléter

Résultat emporté / poids cible : À compléter

INGRÉDIENTS (quantité totale / unité / fournisseur / lot / coût HT)

**1. À compléter À compléter À compléter À compléter [____
€]**

**2. À compléter À compléter À compléter À compléter [____
€]**

**3. À compléter À compléter À compléter À compléter [____
€]**

**4. À compléter À compléter À compléter À compléter [____
€]**

Coût matières de la recette : [____ €]	coût par pièce : [____ €]
---	----------------------------------

ALLERGÈNES ET VARIANTES

Allergènes présents selon les ingrédients utilisés : [lait / œuf / gluten / fruits à coque / autre]

Risque de contamination croisée : À compléter

Variante possible et validée : À compléter

Information remise avant paiement : [où / date / version]

Ne pas promettre « sans traces » sans maîtrise de l'environnement.

MATÉRIEL / POSTE

[Balance] [robot] [poche] [douille] [plaque] [thermomètre] [boîtes]

Nombre de postes : À compléter

rotation : À compléter

Équipement critique et secours : À compléter

PROCÉDÉ OBSERVABLE

1. [Action + durée + texture/visuel attendu + point de sécurité]

2. [Action + durée + texture/visuel attendu + point de sécurité]

3. [Action + durée + texture/visuel attendu + point de sécurité]

4. [Action + durée + texture/visuel attendu + point de sécurité]

CONSERVATION / TRANSPORT

Étape sensible : À compléter

Condition de conservation validée : À compléter

Durée / étiquette / conseil de transport : À compléter

Source de la valeur ou procédure : [fiche fournisseur / GBPH / validation pro]

COÛT ET PRIX (hypothèses à remplacer)

Matières À compléter + consommables À compléter + emballage À compléter = coût direct
À compléter

Temps préparation [__ h] + animation [__ h] + rangement [__ h]

Prix public envisagé : [__ € TTC]

commission paiement : À compléter

TEST & VALIDATION

Test avec débutant le : À
compléter

durée réelle : À compléter

correction : À compléter

Validation technique par : [nom / qualification / date]

Fiche distribuée au groupe : version À compléter le À compléter

PASSER À L'ACTION

Votre décision, par écrit.

Appuyez-vous sur le cas pratique et vos données réelles. Gardez une trace des points confirmés et de ceux qui nécessitent encore une réponse.

Décision retenue	Pourquoi ce choix ?

Action	Responsable	Date cible	Preuve attendue

Avant de classer ce document

- ☐ J'ai remplacé les hypothèses par mes chiffres ou mes informations.
- ☐ J'ai identifié les validations encore nécessaires.
- ☐ J'ai choisi une prochaine action et une échéance.
- ☐ J'ai daté cette version et conservé les justificatifs.

Notes et retours après votre première séance

Ce qui a fonctionné	Ce que je change à la prochaine séance