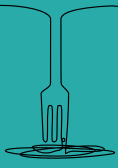




Avec la collaboration de :





TÂCHE 16 | Expliquer le processus de standardisation des recettes

Situation

- En emploi

Intentions de communication

- **Compréhension écrite (niveau 5)**
 - ✓ Comprendre une tâche à l'aide d'étapes
- **Production écrite (niveau 5)**
 - ✓ Comprendre une tâche à l'aide d'étapes
- **Production orale (niveau 3 à 5)**
 - ✓ Expliquer une tâche à l'aide d'étapes

Niveaux visés

- Niveaux 3 à 5

Durée proposée

- 6 heures

Support



- Texte : Les 12 étapes du processus de standardisation des recettes
HRIMag (26 décembre 2020). Les 12 étapes du processus de standardisation des recettes [Article en ligne]. Repéré à <https://www.hrimag.com/Les-12-etapes-du-processus-de-standardisation-des-recettes>

Éléments langagiers

- Le vocabulaire relié à la tâche
- Les voyelles nasales [ã], [ɛ̃], [ɔ̃] et [œ̃]



L'AMUSE-BOUCHE



ANTICIPATION



1. Regardez l'illustration, le sac d'épicerie en papier rempli de denrées alimentaires, et nommez les étapes nécessaires entre le moment où vous décidez de préparer une recette et celui où vous vous retrouvez avec le sac d'épicerie entre les mains.
2. Est-ce que vous respectez vraiment cette façon de faire pour la maison? Pourquoi? Comment?
3. Devez-vous respecter un budget pour les achats de la maison?
4. Quels genres de produits privilégiez-vous pour vos achats alimentaires (produits frais, de saison, locaux, surgelés, en conserve, en solde, etc.)?
5. Comment procéderiez-vous si vous deviez préparer une recette pour un restaurant?



L'ENTRÉE



COMPRÉHENSION GLOBALE



Lisez le texte et répondez aux questions.

1. Le texte aborde les étapes pour...

- réaliser des recettes uniformes.
- cuisiner une recette dans un restaurant.
- écrire une recette pour un restaurant.
- faire la liste de commande d'un restaurant.

2. Le texte s'adresse...

- aux clients du restaurant.
- à l'ensemble de la population.
- à l'équipe en cuisine.
- au propriétaire d'un restaurant.

3. Le processus de standardisation des recettes est divisé en quatre phases. Associez chaque phase à sa définition.

■ La création	■ L'optimisation	■ L'implantation	■ La standardisation
---------------	------------------	------------------	----------------------

	Noms des phases	Définitions
a.		Uniformiser la recette, incluant la façon de la faire, la présentation, les photos, etc.
b.		Travailler la recette et établir ses couts.
c.		Sélectionner une nouvelle recette.
d.		Mettre la recette en place, c'est-à-dire former l'équipe qui la réalisera, l'inscrire dans les nouveautés, l'améliorer et l'intégrer au menu régulier.

4. Dans quelle phase retrouve-t-on ces étapes?

Étapes	Phases			
	Création	Optimisation	Standardisation	Implantation
a. L'expérimentation des recettes				
b. La dénomination de la recette				
c. La présentation de la recette				
d. La quête d'une nouvelle recette				
e. La formation de l'équipe				
f. L'inscription de la recette dans le menu				
g. Le calcul du prix de vente du plat				





LE PLAT PRINCIPAL



VOCABULAIRE

1. Relisez les quatre phases du processus. Associez chaque phase à la série de synonymes.

- | | | | |
|---------------|------------------|------------------|----------------------|
| ■ La création | ■ L'implantation | ■ L'optimisation | ■ La standardisation |
|---------------|------------------|------------------|----------------------|

Harmonisation
Normalisation
Uniformisation



Composition
Conception
Invention



Installation
Introduction
Mise en place
Réalisation



Amélioration
correction
Maximisation



--	--	--	--

2. Remplacez chaque verbe souligné par son équivalent de l'encadré pour compléter les définitions.

- | | | | | | |
|-----------|-----------------------|---------------------|-----------|----------|----------|
| ■ ajouter | ■ confier à quelqu'un | ■ fixer les limites | ■ rédiger | ■ relier | ■ tester |
|-----------|-----------------------|---------------------|-----------|----------|----------|

- a. Expérimenter une recette signifie la .
- b. Délimiter quelque chose veut dire en .
- c. Connecter une chose à une autre, c'est la même chose que les .
- d. Formuler une recette signifie la .
- e. Amener un plat au menu veut dire l'y .
- f. Déléguer une tâche est synonyme de la .

3. Quels noms sont à l'origine de ces adjectifs? Regardez dans le dictionnaire si nécessaire.

- a. Qualitatif =
- b. Quantitatif =
- c. Performant =



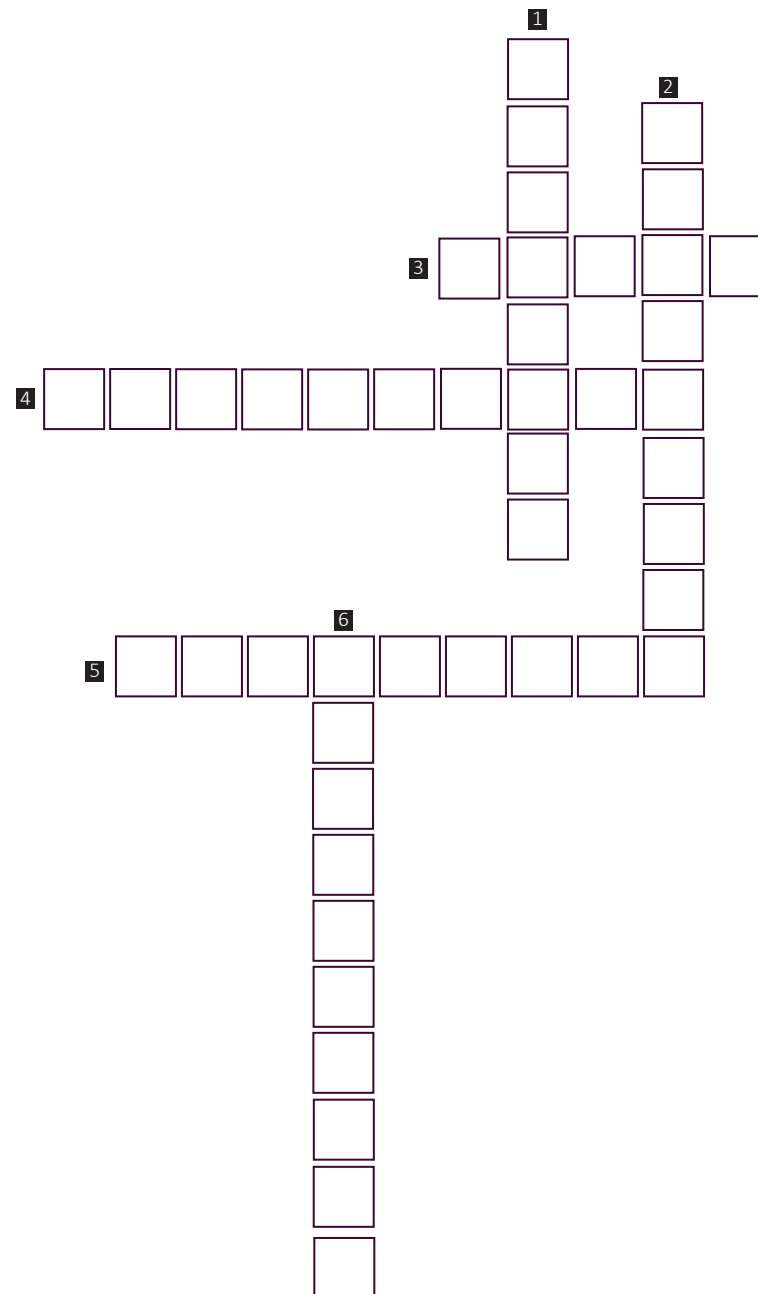
4. Placez les mots au bon endroit dans la grille.

HORIZONTAL

- 3. Un autre mot pour menu
- 4. La création d'un produit en collaboration avec les clients
- 5. L'action d'exécuter, de faire quelque chose.

VERTICAL

- 1. La façon dont une chose doit être faite.
- 2. Le fait d'obtenir quelque chose.
- 6. Le fait d'être conforme à quelque chose.



5. Assurez-vous de comprendre les mots ou expressions des activités 1 à 4. Une activité d'association de mots et de définitions vous sera proposée.

Uniformisation	Conception	Mise en place	Amélioration
Tester	Fixer les limites.	Relier	Rédiger
Ajouter	Confier une tâche à quelqu'un.	Qualité	Quantité
Performance	Un autre mot pour menu	La création d'un produit en collaboration avec les clients	Le fait d'être conforme à quelque chose.
L'action d'exécuter, de faire quelque chose.	Le fait d'obtenir quelque chose.	La façon dont une chose doit être faite.	



PHONÉTIQUE

La production des voyelles nasales

Voyelles	Exemples	Voyelles nasales	Exemples
[ɑ]	plats	[ã]	seule ment , expérim enter
[ɛ]	par fait	[ɛ̃]	int roduire, in scrire
[ɔ]	méth o de, thé o rique	[ɔ̃]	nom
[œ]	œ uf, bon he ur	[œ̃]	empr un t, un

Les voyelles nasales

Définition	Sons formés à partir d'une voyelle suivie de la lettre « n » ou « m ».			
Transcription phonétique	[ã]	[ɛ̃]	[ɔ̃]	[œ̃]*
Graphie	an / am / en / em /	in / im / ain	on / om	un
Exemples	ensem ble	mat in , im plan tation, dem ain	cr éat ion	br un

* Ce son est encore bien présent au Québec, même si le texte n'en contient pas, à l'exception de « un ».

1. Cochez les mots qui contiennent une voyelle nasale. Au besoin, demandez à votre enseignante, enseignant ou collègue de prononcer les mots pour vous.

premièrement

attribuant

obtention

quantitatif

simple

impliquant

limite

théorique

méthode

sont

modalité

implantation

conformité

obtenir

recette

nouvelles

standardisation

enseigner

inscrire

opération

entreprise

2. Reprenez les mots ci-dessus et surlignez les lettres qui forment des voyelles nasales.

■ premièrement

■ attribuant

■ obtention

■ quantitatif

■ simple

■ impliquant

■ limite

■ théorique

■ méthode

■ sont

■ modalité

■ implantation

■ conformité

■ obtenir

■ recette

■ nouvelles

■ standardisation

■ enseigner

■ inscrire

■ opération

■ entreprise

3. Reprenez ces mots et répétez-les en portant une attention particulière à la prononciation des voyelles nasales.

4. Lisez à voix haute les phrases correspondant à certaines des étapes de la standardisation des recettes. Enregistrez-vous.

- a. Nommer les recettes / les plats en leur attribuant individuellement un nom à la fois simple et singulier.
- b. Expérimenter les recettes jusqu'à l'obtention de la parfaite exécution.
- c. Calculer précisément les coûts théoriques des ressources alimentaires utilisées dans chaque recette.
- d. Fixer vos recettes (incluant les contenants, les modalités de présentation, les outils de travail, etc.) et prendre des photos.
- e. Introduire les nouveaux plats en les inscrivant premièrement sur le menu « nouveauté » de l'établissement et, par la suite, s'ils sont appréciés des clients (si et seulement si), les inscrire sur la carte permanente de l'établissement.
- f. Compléter le processus de création (amélioration) de votre carte en connectant, comme il se doit, les nouveaux plats avec l'ensemble des systèmes de gestion et d'opération de votre entreprise.





LES FROMAGES



COMPRÉHENSION DÉTAILLÉE



Relisez le texte et répondez aux questions. N'hésitez pas à consulter le texte à nouveau pour mieux répondre à certaines questions.

1. Selon vous, à quoi sert la standardisation d'une recette? Plusieurs réponses sont possibles.

À diminuer les couts de préparation.

À améliorer des recettes déjà existantes.

À s'assurer que la recette est toujours préparée de la même façon.

À avoir un menu présentant des mets semblables.

2. Cochez le résumé qui correspond à la première étape de la phase de création : « Délimiter le cadre théorique ou établir les limites qualitatives et quantitatives ».

Identifier les tendances et les plats à la mode.

Déterminer qui sont vos meilleurs employés pour leur offrir une promotion.

Observer ce que font les restaurants concurrents pour faire mieux qu'eux.

Redécorer le restaurant pour lui donner une ambiance plus moderne.

Identifier qui sont les clients cibles, ce qu'ils veulent manger et combien ils sont prêts à payer.

Déterminer si vous avez le personnel suffisant, efficace et motivé pour faire ce que vous aimeriez faire.

Identifier les fournisseurs et les aliments avec lesquels vous voulez travailler.

Déterminer les couts de fabrication de votre nouveau plat.

3. Quel est l'objectif principal de la phase d'optimisation?

Trouver les meilleurs ingrédients possibles pour la recette.

Utiliser des fruits et des légumes de saison, car moins chers.

Faire et refaire la recette jusqu'à ce qu'elle soit parfaite et fixer son prix.

Trouver les ingrédients les moins chers pour faire la recette.

4. Cochez les éléments faisant partie de l'étape 9 de la phase de standardisation : « Fixer vos recettes ».

Prendre la recette en photo pour avoir un point de référence.

Faire goûter la recette au plus grand nombre de clients.

Choisir les ingrédients qui seront utilisés dans la préparation de la recette.

Établir les méthodes de préparation de la recette.

Effectuer un sondage sur Internet pour avoir l'opinion des clients.

Choisir le type de plat ou d'assiette dans laquelle la recette sera présentée.

Dresser la liste des ustensiles et accessoires utilisés pour préparer la recette.

5. Trouvez les étapes de la dernière phase.

1.	
2.	
3.	

6. L'étape 4 consiste à donner un nom simple et singulier à un nouveau plat. Quel est le synonyme du mot « singulier » dans ce contexte?

Original et distinct

Bizarre et humoristique

Précis et détaillé

Seul et détaillé

7. Associez les descriptions originales de plat à leur version plus directe.

A	Roi de la forêt et son bouquet du potager
B	Prince de l'étable accompagné de son panier forestier
C	Arc-en-ciel de fraîcheur
D	Les coquilles mystérieuses et leur sauce voluptueuse
E	Délicatesse fruitée

Côtelette de veau accompagnée de champignons des bois	
Huitres en sauce crémeuse au fromage	
Assiette de crudités	
Mousse aux fruits des champs	
Filet de cerf accompagné de légumes sautés aux fines herbes	

8. Associez chaque étape à son illustration.

- Chercher une recette.
- Écrire la recette.
- Tester la recette.
- Former les employés.
- Nommer la recette.
- Calculer le cout de la recette.
- Ajouter la recette au menu.
- Ajouter la recette dans le logiciel du restaurant.
- Définir les limites pour la création de la recette.
- Évaluer la recette auprès des clients.
- Fixer le prix de la recette.
- Formaliser la recette de A à Z.



- Chercher une recette.
- Écrire la recette.
- Tester la recette.
- Former les employés.
- Nommer la recette.
- Calculer le cout de la recette.
- Ajouter la recette au menu.
- Ajouter la recette dans le logiciel du restaurant.
- Définir les limites pour la création de la recette.
- Évaluer la recette auprès des clients.
- Fixer le prix de la recette.
- Formaliser la recette de A à Z.



9. Indiquez le numéro de l'image et sa définition selon la phase à laquelle elles appartiennent.

Phase 1 – Création	Phase 2 – Optimisation	Phase 3 – Standardisation	Phase 4 – Implantation





Parler pour parler...



Parler pour parler

- Lorsqu'on vous explique une tâche, êtes-vous du type visuel, auditif ou kinesthésique (préférez-vous accomplir les tâches)?
- Comment procédez-vous pour retenir une tâche comportant plusieurs étapes?
- Prenez-vous des notes?
- Prenez-vous des photos avec votre cellulaire?
- Utilisez-vous votre mémoire visuelle?
- Comment procédez-vous au moment d'expliquer une tâche? Structurez-vous l'information à donner? Y allez-vous par étape? Donnez-vous l'information au petit bonheur la chance?
- Selon vous, que se produirait-il dans un restaurant qui ne standardiserait pas ses recettes?





LE DESSERT



PRODUCTION ORALE

1. Le téléphone gastronome

Vous êtes chef exécutif dans un restaurant. Un client aimerait connaître les étapes de préparation de votre sauce béchamel. Vous êtes très occupé pendant le service; vous transmettez donc les étapes de la préparation à votre brigade qui se chargera de lui transmettre l'information.

Étapes de préparation de la sauce béchamel

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen.
2. Ajouter la farine.
3. Cuire 1 minute en remuant.
4. Ajouter le lait en fouettant.
5. Laisser mijoter 5 minutes en remuant jusqu'à la consistance désirée.





Fiches de recettes pour le jeu du Téléphone gastronome

Étapes de préparation de la purée de pommes de terre

1. Déposer les pommes de terre dans une casserole et les couvrir d'eau.
2. Porter l'eau à ébullition et laisser mijoter pendant environ 15 minutes.
3. Égoutter les pommes de terre.
4. Les remettre dans la casserole et ajouter de la crème sure.
5. Réduire en purée bien lisse.

Étapes de préparation de la mayonnaise

1. Dans un bol, mélanger le jaune d'œuf et le jus de citron au fouet.
2. Verser l'huile lentement, goutte à goutte, en fouettant continuellement.
3. Lorsque la mayonnaise commence à prendre, ajouter le reste de l'huile en mince filet et continuer à fouetter.
4. Assaisonner de sel et de poivre.

Étapes de préparation du potage aux carottes

1. Dans une grande casserole, faire sauter l'ognon et les carottes.
2. Ajouter le bouillon de poulet et porter à ébullition.
3. Laisser mijoter 30 minutes.
4. Réduire la soupe en purée lisse au mélangeur.
5. Assaisonner de sel et de poivre et d'un peu de muscade.

Étapes de préparation de l'omelette jambon et fromage

1. Dans un bol, mélanger les œufs au fouet.
2. Verser le mélange dans une poêle antiadhésive.
3. Cuire l'omelette de 2 à 3 minutes.
4. Déposer le jambon et le fromage sur la moitié de l'omelette.
5. Plier l'omelette en deux et poursuivre la cuisson 2 minutes.

2. Le « Défi » Les œufs bénédicte



Voici du vocabulaire qui pourrait vous être utile pour reconstituer la préparation de la recette des œufs bénédicte.



Un bain-marie
(bol déposé sur une casserole d'eau chaude)



Un mince filet



Un ramequin



Un muffin anglais



Des tranches de jambon



Du papier absorbant

Placez dans l'ordre de 1 à 20 les étapes pour préparer des œufs bénédicte.

a. Dans une poêle antiadhésive, chauffer le bacon dans le beurre et le sirop d'érable environ 1 minute ou jusqu'à ce qu'il soit chaud et réserver.	k. Retirer le bol du bain-marie. Hors du feu, incorporer le beurre fondu en filet en fouettant constamment.
b. Griller les muffins anglais au grille-pain.	l. Cuire 4 œufs à la fois.
c. Saler et poivrer.	m. Napper de sauce.
d. Ne pas trop cuire le mélange pour ne pas faire coaguler les jaunes d'œufs.	n. Égoutter les œufs sur une assiette tapissée de papier absorbant.
e. Déposer un œuf sur chaque demi-muffin anglais	o. Garnir d'une tranche de jambon.
f. Laisser pocher de 2 à 3 minutes ou jusqu'à la cuisson désirée.	p. Déposer une pellicule de plastique directement sur la surface de la sauce.
g. Normalement, les jaunes devraient être coulants et les blancs cuits, mais tremblotants.	q. Casser les œufs dans de petits ramequins. Les glisser au fur et à mesure dans l'eau.
h. Réserver au chaud.	r. Dans une casserole d'eau frémissante salée, verser le vinaigre blanc.
i. Tartiner un peu de sauce hollandaise sur les muffins anglais.	s. Parsemer de bacon et de ciboulette.
j. Dans la partie supérieure d'un bain-marie, hors du feu, fouetter l'eau, le vinaigre de vin blanc et les jaunes d'œufs.	t. Déposer le bain-marie au-dessus de l'eau frémissante et fouetter jusqu'à ce que la texture devienne épaisse et mousseuse.

À vous de jouer...

1-	11-
2-	12-
3-	13-
4-	14-
5-	15-
6-	16-
7-	17-
8-	18-
9-	19-
10-	20-



Le clin d'œil gourmand

La cuisine simplifiée grâce à Ricardo

Ricardo Larrivée, cuisinier et animateur d'émissions culinaires, a été formé à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ). Par sa personnalité sympathique et son style pratique, il a su simplifier la cuisine en proposant des recettes présentées par étapes bien détaillées et faciles à suivre. Passionné de cuisine, il a publié de nombreux livres de recettes.

Vous pouvez le découvrir sur Internet à l'adresse www.ricardocuisine.com.













Activités d'autoapprentissage



16 - Expliquer le processus de standardisation des recettes











La production des voyelles nasales

1. Retrouvez le mot et cochez ensuite la voyelle nasale, le son étant indiqué par des lettres, qui se retrouve dans chaque mot. Utilisez votre dictionnaire au besoin.

			
an an on un	an in on un	an in on un	an in on un
			
an in on un	an in on un	an in on un	an in on un

On continue.



			
an in on un	an in on un	an in on un	an in on un
			
an in on un	an in on un	an in on un	an in on un
	 (la couleur)		
an in on un	an in on un	an in on un	an in on un





Avec la collaboration de :



Québec 



Au plaisir de vous revoir!