

PARTAGEONS NOS RESSOURCES PEDAGOGIQUES

mai 2023

Filière hôtellerie - restauration - alimentation

Ce bulletin recense des ressources pédagogiques récemment mises en ligne sur différents sites académiques ainsi que des parcours de formation digitalisés accessibles via la plateforme e-GRETA-CFA.



S'abonner

Vous souhaitez recevoir les prochains numéros de ce bulletin ?

[Inscrivez-vous ici.](#)

Partager

Vous connaissez une ressource pédagogique produite au sein de notre réseau qu'il serait bien de trouver dans le prochain bulletin ?

[Faites la nous connaître par email.](#)

Sites à signaler



Académie de Versailles
Le Centre de ressources nationales

L'académie de Versailles est le **centre de ressources nationales** des ressources pédagogiques de la **filière des métiers de l'hôtellerie et de la restauration.**

Le site web hôtellerie-restauration.ac-versailles.fr, a fait l'objet d'une nouvelle interface en avril 2023 permettant une cohérence graphique répondant à des standards et à une gouvernance pour une meilleure expérience à travers les sites institutionnels.

Ce site a pour objectif, notamment, de proposer des ressources pédagogiques développées par des équipes d'enseignants et de formateurs. Vous pourrez y retrouver un inventaire de serious game, des sujets d'examen, les référentiels de certifications, des ressources digitalisées ainsi qu'une actualité pédagogique et disciplinaire.

Ce site est complété par :

- ▶ [une WebTv](#), proposant des vidéos destinées à un usage pédagogique, (nouvelle interface février 2023)
- ▶ un portail de [fiches techniques interactives](#), associant différents supports (texte, calculs automatiques, images, films, liens hypertexte,...) sur une seule et même page, (nouvelle interface avril 2023)
- ▶ un site des [Métiers de l'alimentation](#), intégrant des ressources réalisées par les enseignants et mises à leur disposition, (nouvelle interface à venir)

[Lien vers le site](#)



Académie de Normandie

Le site réseau académique "Tourisme, hôtellerie-restauration et alimentation" propose un espace dédié comprenant des ressources pédagogiques.

Dans cet espace, différentes rubriques sont proposées telles que "FOAD formations cuisine", "FOAD formation restauration", "Numérique", "Hygiène et sécurité alimentaire"...

[Lien vers le site](#)



Académie de Rennes

Campus Numérique Hôtellerie Restauration

La chaîne Campus numérique Hôtellerie présente des capsules vidéos de très courte durée en lien avec les techniques gestuelles utilisées en cuisine, en pâtisserie et dans les métiers du service.

Les vidéos sont construites sur des verbes d'action décrivant des gestes professionnels et des opérations techniques usuelles.

[Lien vers le site](#)



Académie de Bordeaux

Ce site est un lieu de mutualisation de ressources et de pratiques pédagogiques à destination des enseignants de la filière hôtellerie restauration.

Au delà des ressources pédagogiques, les différentes rubriques apportent de l'information sur les formations, les métiers, les partenariats et les projets existants dans notre secteur professionnel.

[Lien vers le site](#)

Dernières ressources mises en ligne

Carnet de Cocktails Contemporains Tutoriel vidéo



Académie de Versailles

Le Carnet de Cocktails Contemporains est repris sous forme de tutoriels vidéos dans lesquels des élèves sont à la manoeuvre. Ce Carnet de Cocktails Contemporains est le document de référence pour les examens de Mention Complémentaire Employé Barman ainsi que pour le Brevet Professionnel Barman.

[Lien vers la ressource](#)

Biscuits éponge Fiche technique interactive



Académie de Versailles

Petits biscuits aux amandes, souvent garnis de framboise pépins ou au chocolat.

Ce sont des petits fours un peu comme les macarons avec une forme plutôt rustique. Réalisés avec la même base qu'un biscuit dacquoise ou un biscuit succès, mais en forme individuelle et parsemés généreusement d'amandes concassées pour apporter du croquant et plus de goût.

[Lien vers la ressource](#)

Gâteau basque Fiche technique interactive



Académie de Versailles

Le gâteau basque est composé d'une pâte sablée spécifique, et d'une garniture traditionnellement à la confiture de Cerise noire d'Itxassou ou à la crème pâtissière à la vanille et au rhum.

[Lien vers la ressource](#)

Basse côte de boeuf de Bazas IGP cuite au sautoir / Foie gras de canard du Sud-Ouest et moelle de bœuf Fiche technique interactive



Académie de Versailles

Cette fiche intègre l'argumentation détaillée des deux plats (fichier PDF à télécharger).

[Lien vers la ressource](#)

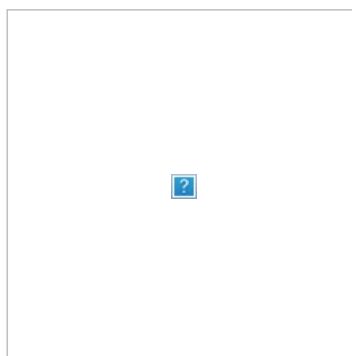
Les fromages AOC-AOP de France - Carte interactive 2022



Académie de Versailles

En avril 2022, la France produit 45 fromages AOP et un AOC, la Brousse du Rove (PACA).

e-learning modules : la cuisine végétarienne et végétalienne



Académie de Normandie

Cette carte est construite avec des informations issues de l'INAO et du CNIEL et des liens hypertextes qui pointent vers des pages de ces sites.

[Lien vers la ressource](#)

Les Bonnes pratiques d'Hygiène (BPH) en alimentation



Académie de Normandie

Des fiches Bonnes pratiques d'Hygiène (BPH) en alimentation à télécharger.

[Lien vers la ressource](#)

Paner à l'anglaise



Académie de Rennes

Paner à l'anglaise
Une capsule vidéo d'après l'exemple des œufs de cailles du Chef Christophe Pacheco.

[Lien vers la ressource](#)

Projet européen ROCK THE GREENS HUB e-learning modules : la cuisine végétarienne et végétalienne.

Des modules d'apprentissage en ligne ont été créés par une équipe de professeurs européens de l'hôtellerie professionnelle et reflètent la diversité de nos approches culinaires et de notre culture.

[Lien vers la ressource](#)

Frire un aliment



Académie de Rennes

Frire un aliment.
Une capsule vidéo, d'après l'exemple des œufs de cailles du Chef Christophe Pacheco.

[Lien vers la ressource](#)

Carte des Labels des produits (mise à jour)



Académie de Bordeaux

Carte des Labels des produits (mise à jour).

Ce document, présenté sous forme de carte et par catégorie, met en évidence les principaux produits de la France métropolitaine.

Ce document est adaptable, permettant d'ajouter, de retirer ou de modifier des éléments.

[Lien vers la ressource](#)

Restauration rapide "bar à pâtes"



Académie de Nantes

La situation professionnelle est construite autour d'un bar à pâtes.

Trois annexes décrivent :

- * la mise en place du poste chaud "bar à pâtes"
- * l'affichage des propositions au poste chaud
- * la carte du bar à pâtes déclinée sur quatre jours.

La fiche d'autoévaluation proposée permet aux élèves de leur faire prendre conscience de leurs acquis en fin de contexte.

[Lien vers la ressource](#)

Escape game "service en restauration"



Académie de Nantes

Ce jeu d'évasion permet d'aborder une partie des savoirs associés en CAP PSR/ Ce jeu, proposé aux élèves par petits groupes de 3 à 4 jeunes, permet de développer la collaboration entre pairs.

Le document décrit les 7 activités qui permettent de retrouver une clef qui ouvre l'armoire de service.

[Lien vers la ressource](#)

Vous souhaitez recevoir les prochains numéros de ce bulletin ? [Inscrivez-vous ici](#)

Ressources e-GRETA-CFA



Les parcours digitalisés sont issus d'une sélection effectuée à partir de parcours mis en ligne dans e-GRETA-CFA. Ces parcours digitalisés peuvent être composés d'activités permettant le suivi des apprenants. Ils sont structurés autour d'interactions synchrones ou asynchrones (forum, classe virtuelle, espaces de dépôts de ressources et documents, suivi des notes...), de ressources, d'activités et de tests interactifs réalisés avec H5P, d'illustrations photographiques, d'images à 360°, de vidéos interactives...

Pour connaître les conditions d'accès à ces parcours digitalisés, merci de vous rapprocher du référent de la DRAFPIC/DAFPIC de la filière Hôtellerie - Restauration - Alimentation ou du référent de la DRAFPIC/DAFPIC pour la plateforme e-GRETA-CFA.

Hygiène et sécurité alimentaire



Académie de Bordeaux

Ce parcours digitalisé, d'une durée de 3 heures, se déroule selon les étapes suivantes :

- ✓ Etape 1 : Les paramètres clefs de la contamination biologique
- ✓ Etape 2 : Conditions de manipulation des principales familles de produits alimentaires
- ✓ Etape 3 : Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène aux opérations de fabrication en cuisine
- ✓ Etape 4 : Guide des bonnes pratiques
- ✓ Etape 5 : Le nettoyage
- ✓ Etape 6 : Dans la peau d'un contrôleur de qualité

Chaque étape contient des ressources pédagogiques variées "texte, diaporamas sonorisés, diaporama, image, vidéo, liens...", des questionnaires avec des retours pédagogiques vidéo et texte.

Contact : jean-louis.centeno@ac-bordeaux.fr

Lien vers la ressource

Green Guest - Hospitality Goes Green ! (mutualisé)

Former les professionnels de l'hôtellerie-restauration à une approche développement durable.



Académie de Normandie

D'une durée de 8 heures, ce parcours digitalisé rassemble l'ensemble des productions du projet Green Guest (<https://greenguest.wordpress.com>).

Il s'agit d'un projet Erasmus + de l'industrie hôtelière qui s'efforce de mettre en relation, par une approche globale, les enjeux environnementaux, professionnels et de formation, y compris par la mise en situation professionnelle (apprentissage).

Green Guest propose les outils de formation suivants :

- ✓ un guide pédagogique
- ✓ un "jeu sérieux" en ligne: la quête d'un stagiaire en matière de développement durable dans un établissement idéal - le "GREEN HOTEL"
- ✓ huit études de cas (format PDF) proposant des activités de formation basées sur huit établissements européens en Estonie, en France, en Hongrie et en Italie, tous activement engagés dans le développement durable.
- ✓ une animation vidéo

Le matériel pédagogique est disponible en français et en anglais.

Contact : amelie.bouquain@ac-normandie.fr

Lien vers la ressource

Certification Niveau 3 - CAP Cuisine



Académie de Besançon

Cette ressource est à considérer comme une architecture pour un futur parcours digitalisé consacré à la formation CAP Cuisine. Elle constitue une "boîte à outils" pour les formateurs Greta.

Ce parcours est découpé en modules dans lesquels on trouve :

- ✓ Une vidéo d'introduction aux thèmes abordés
- ✓ Une présentation des savoirs et savoir-faire à acquérir selon le référentiel
- ✓ Des exercices pour acquérir ces savoirs et savoir-faire
- ✓ Une classe virtuelle pour participer à des cours ou réunion à distance
- ✓ Un espace pour déposer les résultats des évaluations
- ✓ Des ressources et documents pour informer ou faire des recherches sur le thème du module
- ✓ Un forum pour échanger avec les formateurs et les collègues

Contact : bernard.lyonnet@ac-besancon.fr

Lien vers la ressource

CAFOC de Nantes

22, rue de Chateaubriand, 44000, NANTES

[Se désinscrire de ce bulletin](#)

