

***Activités de la plate-forme PRODIABIO en appui sur les compétences culinaires du lycée Jeanne d'Arc Saint Ivy***

**OBJECTIFS :**

- Aide à l'élaboration d'une recette
- Passer d'une production artisanale à une production industrielle en respectant les qualités organoleptiques optimales de la recette d'origine

**DIFFERENTS CHAMPS D'INTERVENTION**

➤ **Appui-Conseil sur l'organisation :**

Il s'agit d'une prestation pour apporter une aide à l'identification des points clefs de fonctionnement d'une entreprise (regard extérieur). Cet appui peut porter sur : l'organisation du service, l'organisation du service en salle, l'optimisation des gestes, un rappel des connaissances en hygiène et peut intégrer une formation en HACCP culinaire.

➤ **Elaboration de recettes :**

Il s'agit d'une prestation en recherche et innovation pour l'élaboration de la fiche technique des recettes.

Cette prestation peut être déclinée en différents niveaux suivant la demande :

- 1-aide à la conception de recettes de produits nouveaux, de produits du terroir : avec rédaction de fiche technique sous forme de livret ;
- 2-élaboration de la recette, avec travail en laboratoire ;
- 3-aide à l'élaboration ou à la réalisation d'une carte (méthodologie et principe de base).

Cette prestation s'appuie sur 2 professeurs de cuisine et 1 professeur de service de l'équipe d'enseignants de la section hôtelière du lycée. De plus, certains travaux peuvent être confiés à des élèves, encadrés par leurs professeurs, dans le cadre des travaux pratiques (TP) ou des travaux appliqués (TA) (période : fin septembre – fin mai). Une option est possible avec la mise en place de tests de dégustation organoleptique avec des professionnels.

Cette prestation peut être déclinée sur 4 axes de travail :

- 1-à partir d'un produit,
- 2-mise en avant d'un produit du terroir,
- 3-recette basse calorie,
- 4-recette à base d'algues marines.

➤ **Industrialisation de recettes :**

Il s'agit d'une prestation qui permet de passer « du stade artisanal au stade industriel ».

Deux déclinaisons peuvent être envisagées :

1-Commercialisation du produit : (i)mise au point de la recette avant industrialisation (grammage précis), (ii)forme de commercialisation (travail sur le conditionnement), (iii)mode opératoire de remise en température avant la commercialisation pour des qualités organoleptiques optimales.

2-Transfert de la recette à l'étape conditionnement = travail sur les méthodes de réchauffage et/ou les méthodes de service

Cette prestation s'appuie sur l'équipe d'enseignants de la section hôtelière du lycée Jeanne d'Arc Saint Ivy avec des essais possibles dans le hall génie des aliments de l'EPLEFPA Le Gros Chêne. De plus, certains travaux peuvent être confiés à des élèves, encadrés par leurs professeurs, dans le cadre des travaux pratiques (TP) ou des travaux appliqués (TA) (période : fin septembre – fin mai). Une option est possible avec la mise en place de tests de dégustation organoleptique avec des professionnels ou alors avec un jury non-entraîné.

#### **MATERIELS ET METHODES**

-accès aux laboratoires culinaires du lycée Jeanne d'Arc Saint Ivy.

#### **DOMAINES D'APPLICATION**

-Industries agro-alimentaires  
-Artisans de l'agro-alimentaire

#### **AVANTAGES ET INTERETS**

➤travail avec une équipe de professeurs expérimentés  
➤travail avec des professeurs spécialisés soit en cuisine allégées soit en cuisine avec les algues