

Ressource « continuité pédagogique » - ESAE

Un chef cuisinier est affecté dans un centre de loisirs qui, pendant la période estivale, accueille des colonies de vacances. En collaboration avec une diététicienne, il a pour mission d'établir le plan alimentaire de ce centre.

1. **Proposer** une définition du plan alimentaire.
2. **Présenter** un intérêt d'un plan alimentaire pour :
 - 2.1 les consommateurs du centre de loisirs ;
 - 2.2 le gestionnaire ;
 - 2.3 le chef-cuisinier.
3. **Indiquer** la part du petit-déjeuner, du déjeuner et du dîner dans la répartition énergétique de la journée.

Depuis quelques années, la cuisine du centre de loisirs fonctionne en liaison froide positive.

4. **Compléter** le tableau ci-dessous en précisant les températures et les durées réglementaires pour chaque étape de la liaison froide.

Liaison froide positive		
Étapes	Températures réglementaires	Durée réglementaire
Cuisson et conditionnement		
Refroidissement		
Stockage		
Remise en température		

La principale salle du restaurant du centre de loisirs est équipée de 5 rampes de 5 ampoules fluo-compactes d'une puissance de 18 W chacune qui fonctionnent 5 heures par jour.

4. **Présenter** un avantage et un inconvénient de ce type d'ampoule.
5. **Calculer** la consommation d'énergie en Wh d'une telle ampoule sur une journée.
6. **Justifier** le choix d'un autre type d'ampoule utilisable dans ce contexte.