DÉFI CONFINEMENT TERMINALES BAC PRO 2 CUISINE

Consigne : il est demandé aux élèves de terminale BAC PRO CUISINE du LMHT dans le contexte de la pratique, de réaliser un plat au choix avec ce qu'ils ont « sous la main », confinement oblige.
Ce qui permet de maîtriser les notions de coût et d'aléas d' approvisionnements.
Il fallait réaliser un argumentaire du produit mis en avant dans la conception du plat.

SANS JF MAI 2020 LMHT GOSIER

EXTRAIT DES RETOURS ÉLÈVES

LA POMME MALAKA FELSINA KEYSA

Argumentaire : j'ai choisi ce produit car pour ma part, le framboisier est un fruit local aimé par beaucoup de personnes mais peu valorisé. J'aime bien son esthétique. À sa saison on en fait de la confiture, du jus.. ou on le mange simplement en tant que fruit, mais pourquoi avons nous jamais pensé à le cuisiner? Ce fruit qui, similairement ressemble à une pomme d'où son nom "pomme malaka", En partant du principe que si l'on peut cuisiner la pomme, on peut également cuisiner le malaka.

J'ai fait poêlé mes malakas pour leur donner un aspect onctueux en bouche, que j'ai associé avec du coulis de goyave. Saupoudré de cannelle. j'ai laissé le malaka en entier tel qu'il est parce que comme je l'ai dit ci dessus j'aime bien son esthétique et pour aussi rappeler visuellement que c'est fruit qu'on s'apprête à manger

JARDIN CRÉOLE LESDEL MARIA

Le giraumon

C’est un gros légume qui peut être consommé salé ou sucré. Le giraumon fait partie d’une grande famille de légumes “cucurbitacée”. Ce légume avec sa jolie couleur orange et ses formes plutôt particulières et différentes attire l’attention.

Il est utilisé dans beaucoup de préparations différentes comme: dans le bouquet à soupe, en velouté , aussi pour revisiter des desserts comme la tarte tatin…
Le giraumon nous laisse un large choix pour sa préparation.

Aujourd’hui, je décide d’exploiter le légumes de deux manières. Premièrement en salé en réalisant une *mousseline*, mais également en sucré avec une petite confiture pour profiter des goût du giraumon.

LE GIRAUMON POITOUT LOÏS

SANS JF MAI 2020 LMHT GOSIER

Gâteau au giraumon

Le plat que je présente aujourd'hui est un gâteau au giraumon avec des épices (cannelle, muscade, rhum et quelques zestes de citron) pour parfumer le gâteau.

Le giraumon (aussi appelé Potiron en France) est un légume très présent dans les jardins antillais. Il est d'origine américaine et a plusieurs variété (comme le *giraumon turban* ou *bonnet turc*). Il est facilement reconnaissable avec sa peu panaché de vert et de blanc, son excroissance conique et sa couleur jaune orangé. Il fait partie de la famille des cucurbitacées comme les christophines, les pastèques et les concombres.

Il est souvent indispensable dans les bouquets à soupe. Il se décline aussi bien en salé qu'en sucré. Il est utile pour la soupe, les veloutés, cakes, flans, accras, gâteau, ... Bref le giraumon peut se déguster sous toutes les formes.

J'ai choisis de préparer le giraumon sous cette forme car souvent quand on pense giraumon, on ne pense pas particulièrement à un faire un met sucré. On a plus tendance à le ranger dans la catégorie salée à cause de notre culture qui utilise régulièrement ce légume pour les soupes, tarte, en gratins, accompagné de riz. Alors qu'il a une petite note sucré parfois, j'ai voulu apporter cette touche sucrée dans ma recette.

LA DORADE PELMARD EMILIE

Tartare de dorade accompagné de son duo de sauce, sauce betterave et persillade

C'est un tartare de Dorade fraîchement pêché, subtilement assaisonné au gingembre et une persillade épicé, des produits frais, de qualité, des produits locaux surtout et une cuisine légère

LA BANANE JAUNE LEOPOLDIE NICOLAS

Parmentier de banane jaune. L

Le produit que j'ai choisis est la banane jaune , car c'est un produit local. La Banane jaune est un produit que l'on peut consommer de différentes façons (Cuite ou crue , chaude ou froide)

VIVANEAU BERNADOTTE SLOWAN

La cause que je veux défendre. La Guadeloupe. C’est un pays français. Certaines personnes pensent que la Guadeloupe n’est pas un pays français donc avec mon plat j’ai décidé de cuisiner des garnitures guadeloupéennes et de cuire mon poisson à la française ainsi que ma sauce .
Donc avec mon plat je démontre qu’ un plat guadeloupéen et un plat français vont très bien ensemble

PLAT CREOLE JOSEPH JACINTA

Riz composé et ces couleurs madras
poulet aux épices kréyol, patate péyi.

LA BANANE PAYS DESPLAN MANORA

SANS JF MAI 2020 LMHT GOSIER

Risotto de banane, filet de poisson aux épices, chips de banane sur sa chantilly salé à la banane.

j’ai choisi la banane car je trouve qu’on ne donne pas assez de valeur a notre banane verte, alors que nous pouvons transformer de différentes manières .

QUAND LA ROSE RETROUVE SES RACINES ETENNA LUCAS

Mise en avant de deux racines connues : patates douces et ignames sous leur forme la plus traditionnelle qui pourrait nous emmener 50 ans plus tôt sur notre île où l'alimentation Guadeloupéenne était simple et de bon goût. Sans oublier, un apport nutritionnel intéressant, un indice glycémique bas, vitamines et glucides complexes.

Mon plat est un retour cinquante ans en arrière À l'époque où les racines étaient cuisinés de façon simple avec de beaux plats en ragoût, il y avait les racines cuites simplement à l'anglaise, cela représentait la majeure partie de l'alimentation des Guadeloupéens an tan kontan, donc mon plat qui s'intitule quand la rose retrouve ses racines était simple plein de racines bouillie à l'anglaise avec une bavette de bœuf façonnée en rose