

Fiche de protocole 3

Va avec le cours sur
Le choix des matières premières

Mise en situation

Le propriétaire du restaurant « Graine de gourmets », dans lequel est servie une cuisine traditionnelle, vous accueille dans son établissement en CDD. Ce restaurant oriente son activité sur la valorisation des mets et des boissons en salle. Cette semaine il souhaite vous sensibiliser sur l'utilisation des produits en salle et en cuisine, et vous faire comprendre l'importance de choisir les produits adéquats en fonction des utilisations souhaitées.

Consignes : Vous allez vous répartir en 3 groupes afin de réaliser différents flambages, le but étant de déterminer quel type de cerises il est préférable d'utiliser.

VOTRE PROTOCOLE

Flambage de cerises fraîches

Cliquez sur l'image et analysez ce que vous avez à faire.



PROTOCOLE DES 2 AUTRES GROUPES

PROTOCOLE 1

Flambage de cerises en conserve

Vos notes



PROTOCOLE 2

Flambage de cerises surgelées

Vos notes



ANALYSE SENSORIELLE

	Protocole 1	Protocole 2	Protocole 3
Jus	Fruit frais	Fruit en conserve	Fruit surgelé
Visuel			
Olfactif			
Gustatif			
Conclusion			

QUEL FRUIT ALLEZ VOUS RETENIR ET POURQUOI ?

	Protocole 1	Protocole 2	Protocole 3
Par rapport à	Fruit frais	Fruit en conserve	Fruit surgelé
la texture du fruit			
au goût du fruit			
la rapidité d'utilisation			
la résistance à la cuisson			