



CAP RESTAURANT 1E ANNÉE

SERVICE DES BOISSONS

LES BOISSONS CHAUDES

Auteur(s) et crédits :

Olivier Delahaie, PLP - Service et Commercialisation, Lycée Maurice-Marland, Granville, académie de Caen

Créé le :30/10/12 08:50

Modifié le :24/12/17 11:35

Objectif(s) de la séance :

- Assurer le service des boissons chaudes et froides au restaurant et au bar
 - Assurer la réalisation d'un café et d'un thé ou d'une infusion au restaurant.
-

Métadonnées de la ressource

Mot(s) clé(s) :

service, boissons chaudes,café, thé, infusion, chocolat chaud, restaurant, bar

Niveau(x) scolaire(s) :

2nde dont CAP/BEP (15-16 ans)

Discipline(s) :

Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Type(s) :

Parcours : Cours complet

Licence



CC Paternité, Pas d'utilisation commerciale, Partage à l'identique



Avertissement_utilisation_documents_ecogest.pdf



FDSP_service_boissons_chaudes_.odt



Synthese TA boissons chaudes.pdf



CAP RESTAURANT 1E ANNÉE
SERVICE DES BOISSONS
LES BOISSONS CHAUDES

Repères pour l'enseignant

Sur la page titre (diapositive précédente), vous pouvez consulter et télécharger les documents suivants :

- l'avertissement pour les droits d'utilisation des documents ;
- la FDSP ;
- Synthèse TA boissons chaudes.pdf.

Cette séance se décompose en trois temps :

- de la page 3 à la page 9 - Le café : réaliser un expresso
- de la page 11 à la page 14 - Le thé et les infusions : réaliser un thé
- de la page 16 à la page 17 - Le chocolat chaud : réaliser un chocolat chaud

Le professeur, lors de sa préparation, prendra connaissance de la fiche de déroulement de séance pédagogique (FDSP).

Il pourra utilement consulter le site des Ressources nationales hôtellerie-restauration (CRNHR) et la Webtv restauration (voir liens ci-dessous).

Le professeur peut passer les vidéos proposées dans cette séance plusieurs fois, faire des arrêts sur image selon les besoins de la classe.

Les vidéos pourront être une référence que les élèves verront en autonomie.

Creative Commons : information sur les licences CC

Pour aller plus loin : TA et DNL associée : le thé

Pour aller plus loin : le monde des cafés - ressources en caféologie

Webtv Restauration

CRNHR



CAP RESTAURANT 1E ANNÉE
SERVICE DES BOISSONS
LES BOISSONS CHAUDES

La réalisation des boissons chaudes au restaurant

Compétences du référentiel de certification :

Assurer le service des boissons chaudes et froides au restaurant et au bar

Pré-requis

P.F.M.P, connaissances de l'élève

Objectifs pédagogiques opérationnels :

Assurer la réalisation d'un café et d'un thé ou d'une infusion au restaurant.

Le professeur présente l'intégralité de la séance en trois étapes : le café ; le thé et les infusions ; le chocolat chaud.



CAP RESTAURANT 1E ANNÉE
SERVICE DES BOISSONS
LES BOISSONS CHAUDES

Le café : réaliser un espresso

Cet ensemble va de la page 3 à la page 9.



CAP RESTAURANT 1E ANNÉE
SERVICE DES BOISSONS
LES BOISSONS CHAUDES

Réaliser un expresso : matériels et ingrédients nécessaires

Visionner une vidéo

Source du document : <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/>
Licence : CC BY NC ND

Le professeur demande aux élèves de regarder la vidéo et de noter les matériels et ingrédients nécessaires pour réaliser un expresso.

Les élèves prennent des notes
et relèvent les matériels et
ingrédients nécessaires pour
réaliser un expresso. Ces notes
sont reportées sur la
diapositive suivante.

—



Faire un café (Vidéo)



WebTV Restauration



CAP RESTAURANT 1E ANNÉE
SERVICE DES BOISSONS
LES BOISSONS CHAUDES

Réaliser un expresso : matériels et ingrédients nécessaires
Relevé de notes du visionnage

Reporter les ingrédients et matériels identifiés lors du visionnage du film de la page précédente.

Le professeur demande à un élève de noter sur le tableau interactif (à gauche) les ingrédients et matériels identifiés lors du visionnage du film de la page précédente.

Un élève note au tableau
(stylet) avec l'aide des autres
élèves.

Le professeur dévoile les
réponses en faisant glisser le
cache de droite.



**CAP RESTAURANT 1E ANNÉE
SERVICE DES BOISSONS
LES BOISSONS CHAUDES**

La machine à expresso Quiz

Ce quiz Images actives permet de contrôler la connaissance des éléments d'une machine à expresso. L'image active pourra ensuite servir de référence aux élèves pour un travail en autonomie.

Le professeur demande à un élève de désigner un élément actif de l'image et d'en donner le nom. Il demande leur avis aux autres élèves.

Lorsque tous les élèves sont d'accord, l'élève au tableau clique sur l'onglet vert qui va révéler la réponse exacte.



Images Actives, le logiciel libre du CRDP de l'académie de Versailles pour explorer l'image



**CAP RESTAURANT 1E ANNÉE
SERVICE DES BOISSONS
LES BOISSONS CHAUDES**

Savoir utiliser une machine à expresso : étapes de la réalisation

Réaliser la chronologie de réalisation d'un expresso.
Si nécessaire, repasser la vidéo pour un nouveau visionnage.

Le professeur demande à un élève de réaliser la chronologie de réalisation d'un expresso.

Un élève est au tableau et
place les images dans le bon
ordre. Les autres élèves
l'aident.



CAP RESTAURANT 1E ANNÉE
SERVICE DES BOISSONS
LES BOISSONS CHAUDES

Savoir utiliser une machine à expresso : étapes de la réalisation

Réaliser l'ordonnancement des tâches pour faire un café expresso.

Le professeur demande à un élève de réaliser la chronologie de réalisation d'un expresso.

Un élève est au tableau et
place les phrases dans le bon
ordre. Les autres élèves
l'aident.



CAP RESTAURANT 1E ANNÉE
SERVICE DES BOISSONS
LES BOISSONS CHAUDES

Reconnaissance visuelle de la qualité d'un café

Un bon café doit avoir en surface une mousse uniforme. Elle est le signe de la qualité des ingrédients, des outils et de la qualité de la réalisation. La couleur doit être noisette, voire brune avec des reflets dorés.

Photos : CRDP de l'académie de Versailles, CC-NC-BY-SA
avec l'aimable autorisation des la société Malongo

Le professeur demande à un élève au tableau de déterminer quel est le café qu'il faut choisir et pourquoi.

L'élève, aidé par ses camarades, va noter les critères visuels de qualité d'un bon café.

Le professeur fait ensuite glisser le cache au bas de la diapositive pour dévoiler les réponses.



CAP RESTAURANT 1E ANNÉE
SERVICE DES BOISSONS
LES BOISSONS CHAUDES

Le thé et les infusions : réaliser un thé

Cet ensemble va de la page 10 à la page 14



CAP RESTAURANT 1E ANNÉE
SERVICE DES BOISSONS
LES BOISSONS CHAUDES

Réaliser un thé : les étapes de réalisation

Visionnage d'une vidéo

Source du document : <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/>
Licence : CC BY NC ND

Le professeur demande aux élèves de regarder la vidéo et de noter les matériels et ingrédients nécessaires pour réaliser un thé ainsi que les étapes de la réalisation et du service.

Les élèves prennent des notes
qui serviront à réaliser les
exercices des pages suivantes
sur les matériels et ingrédients
nécessaires, sur les étapes de
la réalisation puis sur le
service.



Faire du thé (Vidéo)



TA et DNL associée : le thé (CRNHR)



**CAP RESTAURANT 1E ANNÉE
SERVICE DES BOISSONS
LES BOISSONS CHAUDES**

Réaliser un thé : matériels et ingrédients nécessaires

Relevé de notes du visionnage

Reporter sur le tableau les ingrédients et matériels identifiés lors du visionnage du film de la page précédente

Le professeur demande à un élève de noter les ingrédients et matériels identifiés lors du visionnage du film de la page précédente.

Un élève note au tableau
(stylet) avec l'aide des autres
élèves.

Le professeur dévoile les
réponses en faisant glisser le
cache de droite.



**CAP RESTAURANT 1E ANNÉE
SERVICE DES BOISSONS
LES BOISSONS CHAUDES**

Réaliser un thé : les étapes de la réalisation

Utiliser le widget et faire l'ordonnancement des images pour retrouver la chronologie des tâches pour réaliser un thé

Le professeur demande à un élève d'ordonner la chronologie des images au tableau.

Un élève, aidé de ses
camarades, réalise l'exercice.



CAP RESTAURANT 1E ANNÉE
SERVICE DES BOISSONS
LES BOISSONS CHAUDES

Composer un plateau pour le service du thé

Déterminer quels outils et quels ingrédients doivent composer un plateau de service du thé.

Le professeur demande à un élève de réaliser l'exercice au tableau.

Un élève, aidé de ses
camarades, choisit les
éléments qui doivent
composer un plateau de
service du thé.



CAP RESTAURANT 1E ANNÉE
SERVICE DES BOISSONS
LES BOISSONS CHAUDES

Réaliser un chocolat chaud

Cet ensemble va de la page 15 à la page 17



**CAP RESTAURANT 1E ANNÉE
SERVICE DES BOISSONS
LES BOISSONS CHAUDES**

Réaliser un chocolat chaud : matériels et ingrédients nécessaires

Visionner une vidéo

Source du document : <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/>
Licence : CC BY NC ND

Le professeur demande aux élèves de regarder la vidéo et de noter les matériels et ingrédients nécessaires pour réaliser un chocolat chaud ainsi que les étapes de la réalisation et du service.

Les élèves construisent un
texte court à partir des notes
qu'ils auront prises grâce à la
vidéo. Ils complèteront avec
l'exercice de la page suivante.



Faire un chocolat chaud (Vidéo)



WebTV Restauration



**CAP RESTAURANT 1E ANNÉE
SERVICE DES BOISSONS
LES BOISSONS CHAUDES**

Savoir utiliser une machine à espresso pour réaliser un chocolat chaud

Réaliser l'ordonnancement des tâches pour faire un chocolat chaud.

Le document de synthèse est consultable et téléchargeable sur la page de titre (première diapositive). Il sera distribué aux élèves en fin de séance.

Le professeur demande à un élève de réaliser la chronologie de réalisation d'un chocolat chaud.

Un élève est au tableau et place les phrases dans le bon ordre. Les autres élèves l'aident.