



# CAP RESTAURANT

## 1E ANNÉE

### LES BOISSONS APÉRITIVES

#### Auteur(s) et crédits :

Sébastien Ossent et Sonia Cart, PLP Services et Commercialisation, LP Jean-Moulin, Revin. Académie de Reims.

Créé le : 07/06/13 19:03

Modifié le : 26/12/17 15:32

#### Objectif(s) de la séance :

L'élève doit être capable de :

- connaître les goûts des produits ;
- connaître et classer les différents produits ;
- connaître les usages et coutumes de service pour chaque produit.

#### Métadonnées de la ressource

##### Mot(s) clé(s) :

Service de restaurant, service des boissons, service des apéritifs.

##### Niveau(x) scolaire(s) :

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

##### Discipline(s) :

Information - Communication

##### Type(s) :

Parcours : Cours complet

#### Licence



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

Avertissement\_utilisation\_documents\_ecogest.pdf

FDSP. Les apéritifs.odt

01-questionnaire-vidéo.odt

02-fiche dégustation.odt

03-fiche-analyse.odt

04-Carte-commerciale.odt

05-Document élève. Les apéritifs.odt



**CAP RESTAURANT**  
**1E ANNÉE**  
**LES BOISSONS APÉRITIVES**

## 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 sur les apéritifs ;
- document « 01\_questionnaire\_video.odt » ;
- document « 02\_fiche\_degustation.odt » ;
- document « 03\_fiche\_analyse.odt » ;
- document « 04\_Carte\_commerciale.odt » ;
- document pour la classe « 05\_Document classe\_les\_aperitifs.odt ».

La séance sur les boissons apéritives en restaurant est constituée du fichier ubz suivant :

- « cap\_restaurant\_aperitifs\_sossent.ubz ».

Les images et les vidéos sont réalisées par les auteurs.

Les vidéos sont encodées et hébergées sur la WebTV Restauration.

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



WebTV



Creative Commons : information sur les licences CC



**CAP RESTAURANT**  
**1E ANNÉE**  
**LES BOISSONS APÉRITIVES**

## **Activités pour la classe**

Le service des boissons au restaurant :

- Les apéritifs à base d'alcool (ABA) ;
- Les apéritifs à base de vin (ABV).

Fonction :

- Assurer le service des boissons apéritives

Savoirs associés :

- 1.7.3 Les boissons alcoolisées - La différenciation des familles de produits et l'énumération des appellations ou marques les plus représentatives.



**CAP RESTAURANT  
1E ANNÉE  
LES BOISSONS APÉRITIVES**

## **Présentation du thème**

Tableau interactif - Remue-méninges.

Accueille les élèves.

Recherche auprès des élèves les pré-acquis et pré-requis sur le thème des apéritifs.

« Que peut demander un client en apéritif ? »

Un ou plusieurs élèves écrivent  
les réponses sur le tableau  
interactif.



**CAP RESTAURANT  
1E ANNÉE  
LES BOISSONS APÉRITIVES**

## **Connaître le produit**

Visionner la vidéo et compléter la fiche questionnaire

Prendre conscience de l'importance de la connaissance du produit pour la commercialisation et le service des apéritifs.

L'enseignant distribue le document intitulé « 01-questionnaire-video.odt » disponible au bas de la fiche guide de la page de titre (première page) en cliquant sur le +.

**Distribue le questionnaire et lance la vidéo.**

**Les élèves prennent  
connaissance du  
questionnaire, regardent la  
vidéo et répondent aux  
questions.**



Vidéo disponible sur la Webtv Restauration "La prise de commande"



**CAP RESTAURANT**  
**1E ANNÉE**  
**LES BOISSONS APÉRITIVES**

## **Connaître le produit**

Visionner la vidéo et compléter la fiche questionnaire

Prendre conscience de l'importance de la connaissance du produit pour la commercialisation et le service des apéritifs.

Le professeur demande à un élève de compéter les réponses au tableau interactif.

Un ou des élèves complètent  
les réponses. Les autres élèves  
les aident.



**CAP RESTAURANT  
1E ANNÉE  
LES BOISSONS APÉRITIVES**

## **Déguster les produits et les analyser**

La dégustation permet d'accompagner les élèves et de les alerter sur les dangers de la consommation d'alcool. Déguster n'est pas consommer ; les produits dégustés sont proposés en quantité infime et ne sont pas ingérés. Les élèves ont obligation de recracher les produits après dégustation.

L'enseignant distribue le document intitulé « 02-fiche degustation.odt » disponible au bas de la fiche guide de la page de titre (première page) en cliquant sur le +.

**Le professeur distribue la fiche de dégustation et organise la dégustation.**

**Les élèves réalisent la  
dégustation et complètent les  
fiches.**



**CAP RESTAURANT  
1E ANNÉE  
LES BOISSONS APÉRITIVES**

## **Déguster les produits et les analyser**

La dégustation permet d'accompagner les élèves et de les alerter sur les dangers de la consommation d'alcool. Déguster n'est pas consommer ; les produits dégustés sont proposés en quantité infime et ne sont pas ingérés. Les élèves ont obligation de recracher les produits après dégustation.

L'enseignant distribue le document intitulé « 03-fiche-analyse.odt » disponible au bas de la fiche guide de la page de titre (première page) en cliquant sur le +.

**Le professeur distribue la fiche de dégustation et organise la dégustation.**

**Les élèves réalisent la  
dégustation et complètent les  
fiches.**





## Classer les différents produits déguster, les replacer dans leur sous-famille

L'enseignant distribue le document intitulé « 05-Document classe. Les apéritifs.odt » disponible au bas de la fiche guide de la page de titre (première page) en cliquant sur le +.

Ce document sera utilisé pour les diapositives 8 à 12.

Le professeur demande à un élève de venir au tableau interactif compléter la fiche.

Les élèves découvrent et identifient les différentes familles. Ils utilisent le tableau interactif et les fiches de dégustation.

Ils pourront déplacer les objets (bouteilles et verres) sur le tableau interactif.

Demande à la classe de compléter son document « Document classe. Les apéritifs.odt ».



**CAP RESTAURANT**  
**1E ANNÉE**  
**LES BOISSONS APÉRITIVES**

## **Classer les différents produits déguster, les replacer dans leur sous-famille**

L'enseignant distribue le document intitulé « 05-Document classe. Les apéritifs.odt » disponible au bas de la fiche guide de la page de titre (première page) en cliquant sur le +.

Ce document sera utilisé pour les diapositives 8 à 12.

Le professeur demande à un élève de venir au tableau interactif compléter la fiche.

Les élèves découvrent et identifient les différentes familles. Ils utilisent le tableau interactif et les fiches de dégustation.

Ils pourront déplacer les objets (bouteilles et verres) sur le tableau interactif.

Demande à la classe de compléter son document « Document classe. Les apéritifs.odt ».



**CAP RESTAURANT**  
**1<sup>E</sup> ANNÉE**  
**LES BOISSONS APÉRITIVES**

## **Classer les différents produits déguster, les replacer dans leur sous-famille**

L'enseignant distribue le document intitulé « 05-Document classe. Les apéritifs.odt » disponible au bas de la fiche guide de la page de titre (première page) en cliquant sur le +.

Ce document sera utilisé pour les diapositives 8 à 12.

Le professeur demande à un élève de venir au tableau interactif compléter la fiche.

Les élèves découvrent et identifient les différentes familles. Ils utilisent le tableau interactif et les fiches de dégustation.

Ils pourront déplacer les objets (bouteilles et verres) sur le tableau interactif.

Demande à la classe de compléter son document « Document classe. Les apéritifs.odt ».



**CAP RESTAURANT**  
**1E ANNÉE**  
**LES BOISSONS APÉRITIVES**

## **Classer les différents produits déguster, les replacer dans leur sous-famille**

L'enseignant distribue le document intitulé « 05-Document classe. Les apéritifs.odt » disponible au bas de la fiche guide de la page de titre (première page) en cliquant sur le +.

Ce document sera utilisé pour les diapositives 8 à 12.

Le professeur demande à un élève de venir au tableau interactif compléter la fiche.

Les élèves découvrent et identifient les différentes familles. Ils utilisent le tableau interactif et les fiches de dégustation.

Ils pourront déplacer les objets (bouteilles et verres) sur le tableau interactif.

Demande à la classe de compléter son document « Document classe. Les apéritifs.odt ».



**CAP RESTAURANT  
1<sup>È</sup> ANNÉE  
LES BOISSONS APÉRITIVES**

## **Classer les différents produits déguster, les replacer dans leur sous-famille**

L'enseignant distribue le document intitulé « 05-Document classe. Les apéritifs.odt » disponible au bas de la fiche guide de la page de titre (première page) en cliquant sur le +.

Ce document sera utilisé pour les diapositives 8 à 12.

Le professeur demande à un élève de venir au tableau interactif compléter la fiche.

Les élèves découvrent et identifient les différentes familles. Ils utilisent le tableau interactif et les fiches de dégustation.

Ils pourront déplacer les objets (bouteilles et verres) sur le tableau interactif.

Demande à la classe de compléter son document « Document classe. Les apéritifs.odt ».



**CAP RESTAURANT**  
**1E ANNÉE**  
**LES BOISSONS APÉRITIVES**

## **Identifier les différentes familles d'apéritifs**

Animation avec le tableau interactif

Les élèves découvrent et identifient les différentes familles. Ils utilisent le tableau interactif et les fiches sous-familles complétées.  
Ils déplaceront les noms des produits pour qu'ils correspondent aux définitions.



CAP RESTAURANT  
1E ANNÉE  
LES BOISSONS APÉRITIVES

## Tableau de synthèse des familles ABA-ABV (identification des sous-familles et principes d'élaboration)

Animation avec le tableau interactif.  
Les éléments peuvent être dupliqués à volonté.

Un groupe de trois élèves réalise l'exercice au tableau interactif et doit replacer les éléments aux bons endroits.

Chaque élève synthétise les principes d'élaboration, les sous-familles et les marques commerciales des ABA-ABV au tableau interactif et complète le document « 05-Document classe. Les apéritifs.odt ».

L'enseignant vérifie que les documents soient bien instruits.





**CAP RESTAURANT  
1E ANNÉE  
LES BOISSONS APÉRITIVES**

**Les règles de service des principaux A.B.A. et A.B.V., leur produit d'accompagnement et la verrerie adaptée.**

L'enseignant distribue le document intitulé « 04-Carte-commerciale.odt » disponible au bas de la fiche guide de la page de titre (première page) en cliquant sur le +.

Propose le premier exercice :

- à partir d'une carte des boissons (ou apéritifs), il donne les commandes aux différents groupes.

À partir de la carte des boissons, les élèves retrouvent les doses usuellement pratiquées.

Propose le deuxième exercice :

- classer les verres en fonction de leur niveau.

Les élèves réalisent l'exercice de classement des verre au tableau interactif. Ils sont ainsi sensibilisés au dosage et au choix de la verrerie.





## Comment doser un apéritif ?

L'enseignant propose à la classe une méthode d'entraînement pour doser : contrôler la dose avec une mesure. Avec l'habitude, la coulée de liquide permet d'obtenir la juste quantité. La hauteur de liquide dans le verre donne aussi une indication précieuse.

Le professeur lance la vidéo une première fois.

Les élèves regardent, écoutent  
et prennent des notes.

Le professeur passe la vidéo  
une deuxième fois.

Les élèves apportent leurs  
commentaires et relèvent la  
démarche à suivre pour doser  
correctement.

Le professeur demande  
collectivement à la classe de  
définir une méthode pour  
doser correctement.

Le professeur n'hésitera pas, en  
fonction des besoins de la  
classe, à faire des arrêts sur  
images ou à passer la vidéo  
plusieurs fois.



**CAP RESTAURANT**  
**1E ANNÉE**  
**LES BOISSONS APÉRITIVES**

## **Exercice récapitulatif sur les modes de service (Pages 17 à 21)**

Cet exercice permet d'associer les types de boissons avec les verres adéquats et d'y ajouter les bons produits d'accompagnement. L'enseignant distribue à la classe le document à instruire intitulé « 05-Document classe. Les apéritifs.odt » disponible en première page, page de titre, en cliquant au bas de la fiche guide sur le +.

Source des illustrations : CRDP de Versailles, 2014/Anaïs Couty/CC BY NC SA

Le professeur lance l'exercice sur le tableau interactif et demande à un élève par item de venir compléter le tableau.

La classe aide oralement  
l'élève au tableau interactif et  
complète le document de  
technologie distribué par  
l'enseignant.



**CAP RESTAURANT  
1E ANNÉE  
LES BOISSONS APÉRITIVES**

## **Exercice récapitulatif sur les modes de service (Pages 17 à 21)**

Cet exercice permet d'associer les types de boissons avec les verres adéquats et d'y ajouter les bons produits d'accompagnement. L'enseignant distribue à la classe le document à instruire intitulé « 05-Document classe. Les apéritifs.odt » disponible en première page, page de titre, en cliquant au bas de la fiche guide sur le + .

Source des illustrations : CRDP de Versailles, 2014/Anaïs Couty/CC BY NC SA

Le professeur lance l'exercice sur le tableau interactif et demande à un élève par item de venir compléter le tableau.

la classe aide oralement l'élève  
au tableau interactif et  
complète le document de  
technologie distribué par  
l'enseignant.



**CAP RESTAURANT**  
**1E ANNÉE**  
**LES BOISSONS APÉRITIVES**

## **Exercice récapitulatif sur les modes de service (Pages 17 à 21)**

Cet exercice permet d'associer les types de boissons avec les verres adéquats et d'y ajouter les bons produits d'accompagnement. L'enseignant distribue à la classe le document à instruire intitulé « 05-Document classe. Les apéritifs.odt » disponible en première page, page de titre, en cliquant au bas de la fiche guide sur le +.  
Source des illustrations : CRDP de Versailles, 2014/Anaïs Couty/CC BY NC SA

Le professeur lance l'exercice sur le tableau interactif et demande à un élève par item de venir compléter le tableau.

La classe aide oralement  
l'élève au tableau interactif et  
complète le document de  
technologie distribué par  
l'enseignant.



**CAP RESTAURANT**  
**1E ANNÉE**  
**LES BOISSONS APÉRITIVES**

## **Exercice récapitulatif sur les modes de service (Pages 17 à 21)**

Cet exercice permet d'associer les types de boissons avec les verres adéquats et d'y ajouter les bons produits d'accompagnement. L'enseignant distribue à la classe le document à instruire intitulé « 05-Document classe. Les apéritifs.odt » disponible en première page, page de titre, en cliquant au bas de la fiche guide sur le +.  
Source des illustrations : CRDP de Versailles, 2014/Anaïs Couty/CC BY NC SA

Le professeur lance l'exercice sur le tableau interactif et demande à un élève par item de venir compléter le tableau.

La classe aide oralement l'élève au tableau interactif et complète le document de technologie distribué par l'enseignant.



**CAP RESTAURANT**  
**1E ANNÉE**  
**LES BOISSONS APÉRITIVES**

## **Exercice récapitulatif sur les modes de service (Pages 17 à 21)**

Cet exercice permet d'associer les types de boissons avec les verres adéquats et d'y ajouter les bons produits d'accompagnement. L'enseignant distribue à la classe le document à instruire intitulé « 05-Document classe. Les apéritifs.odt » disponible en première page, page de titre, en cliquant au bas de la fiche guide sur le +.

Source des illustrations : CRDP de Versailles, 2014/Anaïs Couty/CC BY NC SA

Le professeur lance l'exercice sur le tableau interactif et demande à un élève par item de venir compléter le tableau.

La classe aide oralement  
l'élève au tableau interactif et  
complète le document de  
technologie distribué par  
l'enseignant.



CAP RESTAURANT  
1<sup>È</sup>E ANNÉE  
LES BOISSONS APÉRITIVES

## Vidéo « La prise de commande »

Le professeur lance la vidéo « une prise de commande selon les règles de l'art ».

Regardent, écoutent et  
apportent leurs commentaires.  
Ils relèvent la démarche à  
suivre (règles).  
Complètent la fin du  
document de technologie.



Service des apéritifs au restaurant - La prise de commande.



WebTV Restauration