

# Produits surgelés et produits frais

---



- C1- Thème 1.2 Les critères de sélection en fonction de leur utilisation
- C2- Thème 8.1 Les équipements et les matériels liés à la production et au stockage
- C2- Thème 10.1 L'incidence de l'utilisation des gammes de produits dans son organisation

## Situation professionnelle

Vous venez d'être recruté pour l'ouverture d'un restaurant saisonnier, une brasserie cosy du bord de mer.

Responsable des desserts, vous devez proposer et argumenter la mise en place de votre carte des sorbets pour l'été avec le chef d'entreprise.

Il vous sensibilise au fait que le restaurant dispose de 100 places assises en terrasse et propose un ticket moyen de 25 euros par personne en veillant à conserver une cuisine de qualité.

## Problématique

Vous savez qu'il existe différentes gammes de produits et d'équipements de fabrication à proposer à votre chef d'entreprise, lesquels pensez-vous les plus adaptés à votre production ?

## Synthèse

Après la fabrication du sorbet d'ananas et aux différentes activités de réflexion, vous avez pu différencier et apprécier les avantages et inconvénients des utilisations de gammes de produits et des équipements appropriés.

Commenter en quelques lignes la relation que vous avez établie entre le produit, l'équipement et le temps de fabrication en situation d'entreprise.

## Atelier de production

### 1. Visualisation de vidéos en lien avec l'atelier

[Glace Pacojet](#)

[Glace Turbine](#)

[La Glace industrielle](#)



### 2. Production de groupe (protocoles)

### 3. Analyse sensorielle

### 4. Pour aller plus loin techniquement :

[Stabilisants ou non dans les glaces ?](#)

[Arome naturel ou arôme artificiel ?](#)



## Activités de réflexions proposées après l'atelier





1. Consultation du tableau des gammes de produits
2. Utilisation de la chaîne du froid
3. Comparaison du coût de revient des protocoles à travers l'analyse des fiches techniques
4. Quantification du temps de travail nécessaire à chaque fabrication

*Sur fiche d'analyse technique*

# Analyse sensorielle de : GLACES PACOJET, TURBINÉE, ET INDUSTRIELLE

**But :** Décrire, analyser le produit « Témoin » à obtenir lors de la préparation expérimentale.

**Compétences visées :** C2-2 Communiquer à des fins commerciales C3-2 Optimiser les performances de l'équipe

Les 5 sens	Votre avis :	GLACE PACOJET 1	GLACE PACOJET 2	GLACE TURBINE 1	GLACE TURBINE 2	GLACE INDUSTRIELLE
<p><b>Regarder :</b> Comment est le produit fini ? Aspect Couleur</p> <p><b>Écouter :</b></p>						
<p><b>Sentir :</b></p>						
<p><b>Toucher :</b> Température Texture à la cuillère Texture en bouche</p>						
<p><b>Goûter :</b> Saveur Caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur</p>						

**CONSTATS :**