



CAP RESTAURANT

2E ANNÉE

LES FROMAGES 7 Familles

Auteur(s) et crédits :

Benoît Penet, Chef de Travaux et Nicolas Lenoir, PLP - Services et Commercialisation, LPO Denis Diderot - SEP Les Franchises - Langres, académie de Reims

Créé le : 09/04/13 16:30

Modifié le : 28/12/17 09:50

Objectif(s) de la séance :

Être capable d'adopter une méthode de coupe adaptée à la forme du fromage.

Être capable de reconnaître les familles et les fromages.

Être capable de mettre en place le service simple des fromages au plateau, à la voiture ou à l'assiette.

Être capable de faire la présentation simple d'un assortiment de fromages.

Métadonnées de la ressource

Mot(s) clé(s) :

restaurant, fromage, coupe, service, assortiment de fromages

Niveau(x) scolaire(s) :

1ère dont CAP/BEP (16-17 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



cap_restaurant_fromages_FDSP.odt



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.

La séance sur les fromages est composée des 9 fichiers suivants :

- cap_restaurant_fromages_1contexte.ubz
- cap_restaurant_fromages_2analyse_sensorielle.ubz
- cap_restaurant_fromages_3elaboration.ubz
- cap_restaurant_fromages_4regions.ubz
- cap_restaurant_fromages_5decoupes.ubz
- cap_restaurant_fromages_6commercialisation.ubz
- cap_restaurant_fromages_7familles.ubz
- cap_restaurant_fromages_8accompagnement.ubz
- cap_restaurant_fromages_9synthese

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 l'ensemble des séances plusieurs fois, faire des arrêts sur image selon les besoins de la classe.

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

 Creative Commons : information sur les licences CC

 Webtv Restauration

 CRNHR



CAP RESTAURANT
2E ANNÉE
LES FROMAGES 7 Familles

Découverte et approfondissement : connaître les familles de fromages

Découverte :

appréhender le contexte professionnel du service des fromages au restaurant.

Connaître les familles de fromages.

Compétences du référentiel de certification :

C. 23 Assurer le service des mets et réalisation les préparations simples : découpages et finitions

C. 3.1 Réceptionner les marchandises

C. 3.2 Effectuer un contrôle visuel (quantité, état des emballages, aspect général), des produits, des denrées réceptionnées.

C. 42 Prendre la commande

Savoirs associés :

S1.4 Technologie de service : Les produits « l'identification, l'énumération, les caractéristiques et les origines des produits les plus courants ».



Identifier les familles de fromages (1)

Cet exercice se déroule sur deux pages (pages 3 et 4).

Le professeur demande aux élèves de citer les familles de fromages grâce aux photographies. Il demande ensuite de donner des explications sur la famille trouvée, ses caractéristiques de fabrication et de commercialisation en restauration.

Les élèves, à tour de rôle, viennent nommer une famille de fromage et proposent une définition incluant des notions de fabrication et de commercialisation en restauration.

Le professeur distribue aux élèves les documents imprimés contenus dans le 3e onglet (main) qu'ils rempliront à la fin de chaque page d'exercice. Pour imprimer les documents, faire glisser l'icône dans la bibliothèque Open Sankoré. Puis, aller dans le dossier Images de l'ordinateur, dans le dossier Sankoré créé automatiquement



Remerciements : CNIEL



Remerciements : Lactalis



Identifier les familles de fromages (2)


Cet exercice se déroule sur deux pages (pages 3 et 4).


Le professeur demande aux élèves de citer les familles de fromages grâce aux photographies. Il demande ensuite de donner des explications sur la famille trouvée, ses caractéristiques de fabrication et de commercialisation en restauration.

Les élèves, à tour de rôle, viennent nommer une famille de fromage et proposent une définition incluant des notions de fabrication et de commercialisation en restauration.

Le professeur distribue aux élèves les documents imprimés contenus dans le 3e onglet (main) qu'ils rempliront à la fin de chaque page de l'exercice.

Pour imprimer les documents ci-dessous, faire glisser l'icône dans la bibliothèque Open Sankoré. Puis, aller dans le dossier Images de l'ordinateur, dans le dossier Sankoré créé automatiquement

 Remerciements : CNIEL

 Remerciements : Lactalis