



# CAP RESTAURANT

## 2E ANNÉE

### LES FROMAGES 3 élaboration

---

#### 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 08:55

---

#### 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



## **Découverte et approfondissement : élaboration des fromages**

Découverte :

appréhender le contexte professionnel du service des fromages au restaurant

Compétences du référentiel de certification :

C. 23 Assurer le service des mets et la réalisation des 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 ».

Cette activité se déroule en trois temps :

- visionnage des 5 vidéos
- analyse des étapes présentées
- synthèse

Le professeur fera visionner  
 les cinq vidéos aux élèves (p.  
 3 à 7)

Les élèves prendront des notes et analyseront les cinq étapes de l'élaboration des fromages.

Le professeur fera découvrir  
 la chronologie de ces étapes et  
 aidera ses élèves à  
 comprendre l'ensemble des  
 étapes.

Le professeur passera ensuite  
 à la synthèse (pages 8 à 10).

Le professeur peut passer les  
 vidéos proposées 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.



## Élaboration du fromage. Vidéo n° 1

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

Le professeur présente la vidéo 1 sur les étapes de l'élaboration du fromage.

Les élèves visionnent le film et prennent des notes. Ces notes leur serviront lors de la synthèse (pages 8 à 10).

Le professeur interroge les élèves afin d'analyser cette étape de la fabrication et leur fait en déduire les objectifs recherchés.

Il aide les élèves à comprendre que chaque étape apporte au fromage une typicité qui le rend unique.

Il passe ensuite à la vidéo suivante.

-  Présentation des fromages (vidéo 1) - la traite
-  Site de la webTV Restauration



## Élaboration du fromage. Vidéo n° 2

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

Le professeur présente la vidéo 2 sur les étapes de l'élaboration du fromage.

Les élèves visionnent le film et prennent des notes. Ces notes leur serviront lors de la synthèse (pages 8 à 10).

Le professeur interroge les élèves afin d'analyser cette étape de la fabrication et leur fait en déduire les objectifs recherchés.

Il aide les élèves à comprendre que chaque étape apporte au fromage une typicité qui le rend unique.

Il passe ensuite à la vidéo suivante.

 Présentation des fromages (vidéo 2) - le caillage

 Site de la webTV Restauration





## Élaboration du fromage. Vidéo n° 3

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

Le professeur présente la vidéo 3 sur les étapes de l'élaboration du fromage.

Les élèves visionnent le film et prennent des notes. Ces notes leur serviront lors de la synthèse (pages 8 à 10).

Le professeur interroge les élèves afin d'analyser cette étape de la fabrication et leur fait en déduire les objectifs recherchés.

Il aide les élèves à comprendre que chaque étape apporte au fromage une typicité qui le rend unique.

Il passe ensuite à la vidéo suivante.

● Présentation des fromages (vidéo 3) - Le moulage

● Site de la webTV Restauration



## Élaboration du fromage. Vidéo n° 4

Source du document : <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/>

Licence : CC BY NC ND




Le professeur présente la vidéo 4 sur les étapes de l'élaboration du fromage.

Les élèves visionnent le film et prennent des notes. Ces notes leur serviront lors de la synthèse (pages 8 à 10).

Le professeur interroge les élèves afin d'analyser cette étape de la fabrication et leur fait en déduire les objectifs recherchés.

Il aide les élèves à comprendre que chaque étape apporte au fromage une typicité qui le rend unique.

Il passe ensuite à la vidéo suivante.

-  Présentation des fromages (vidéo 4) - L'égouttage
-  Site de la webTV Restauration
-  Licence CC de la webTV (BY-NC-ND)



## Élaboration du fromage. Vidéo n° 5

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

Le professeur présente la vidéo 5 sur les étapes de l'élaboration du fromage.

Les élèves visionnent le film et prennent des notes. Ces notes leur serviront lors de la synthèse (pages 8 à 10).

Le professeur interroge les élèves afin d'analyser cette étape de la fabrication et leur fait en déduire les objectifs recherchés.

Il aide les élèves à comprendre que chaque étape apporte au fromage une typicité qui le rend unique.

Il passe ensuite à la synthèse, pages suivantes.

—

-  Présentation des fromages (vidéo 5) - Le séchage-affinage
-  Site de la webTV Restauration





## Élaboration du fromage : synthèse

Déterminer les étapes chronologique du processus de fabrication des fromages.

La couleur verte s'affiche lorsque le résultat est juste. Pour recommencer l'exercice, cliquer sur Recharger.

Le professeur demande aux élèves de venir, à tour de rôle, au tableau interactif.  
Il fait ordonner au tableau les étapes du processus de fabrication des fromages.

Synthèse : les élèves doivent remettre dans l'ordre les étapes.

- Activité 1 : un élève, au tableau numérique, réalise la chronologie des noms. Un autre réalise la chronologie des photographies. Les autres élèves aident leurs camarades.

- Activité 2 : les élèves remplissent au tableau numérique le document de synthèse « l'élaboration du fromage ».



## Élaboration du fromage : synthèse

Déterminer les étapes chronologique du processus de fabrication des fromages





Le professeur présente le document au tableau interactif.

Les élèves rétablissent la chronologie des titres, des photographies et des définitions.

En fonction du niveau de la classe, le professeur peut masquer ou non les définitions et demander aux élèves de créer et de rédiger au tableau interactif leurs défintions. Le professeur peut aussi déverrouiller les définitions et modifier leur placement pour accroître la difficulté de l'exercice. Chaque enseignant pourra adapter la difficulté en fonction du niveau de classe et des objectifs visés.

À la fin de la séance, le professeur pourra distribuer aux élèves la synthèse imprimée contenue dans le troisième onglet (main).  
Pour imprimer la fiche, faire glisser l'icône dans la bibliothèque Open Sankoré.  
Puis, aller dans le dossier Images de l'ordinateur, dans le dossier Sankoré créé automatiquement.

—

-  Affinage du fromage sur Wikipédia, l'Encyclopédie libre
-  Cave sur Wikipédia, l'Encyclopédie libre
-  Hâloir sur Wikipédia, l'Encyclopédie libre
-  Fromage sur Wikipédia, l'Encyclopédie libre







## Élaboration du fromage : synthèse

Déterminer les étapes chronologique du processus de fabrication des fromages

Le professeur présente le document au tableau interactif.

Les élèves, en s'aidant de la  
synthèse imprimée, associent  
chaque action au résultat  
qu'elle permet d'obtenir.

-  Affinage du fromage sur Wikipédia, l'Encyclopédie libre
-  Cave sur Wikipédia, l'Encyclopédie libre
-  Hâloir sur Wikipédia, l'Encyclopédie libre
-  Fromage sur Wikipédia, l'Encyclopédie libre