



CAP RESTAURANT

2E ANNÉE

LES FROMAGES 8 Accompagnements

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 09:51

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 8 Accompagnements

Découverte et approfondissement :
appréhender le contexte professionnel du service des fromages au restaurant

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 ».



Les produits d'accompagnement des fromages

En restauration les fromages sont souvent proposés avec des produits d'accompagnement :

- fruits secs ;
- fruits frais ;
- miel ;
- gelées ;
- compotes de fruits ou de légumes ;
- aromates ;
- épices ;
- fines herbes ;
- condiments ;
- salade ;
- pain baguette et pains spéciaux.

Des vins sont proposés, en accord avec l'origine des fromages et leur famille.

Le professeur demande de nommer les différents produits d'accompagnement.

Un élève écrit au tableau les
noms des produits
d'accompagnement. Les autres
élèves l'aident à reconnaître
ces produits.

Le professeur, à l'issue de cet
exercice, distribue les deux
documents imprimés contenus
dans le 3e onglet (main).

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



Les produits d'accompagnement des fromages (1)

En restauration les fromages sont souvent proposés avec des produits d'accompagnement :

- fruits secs ;
- fruits frais ;
- miel ;
- gelées ;
- compotes de fruits ou de légumes ;
- aromates ;
- épices ;
- fines herbes ;
- condiments ;
- salade ;
- pain baguette et pains spéciaux.

Des vins sont proposés, en accord avec l'origine des fromages et leur famille.

Cet exercice se déroule sur deux pages (pages 4 et 5)

Le professeur demande aux élèves de goûter les fromages avec un produit d'accompagnement de leur choix.

Les élèves goûtent puis précisent s'ils aiment ou n'aiment pas l'association fromage/produit ainsi que les raisons qui déterminent leurs appréciations. Ils notent cela sur la fiche vierge que le professeur leur a distribuée et contenues dans le 3e onglet (main).

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

Les élèves, à tour de rôle viennent noter au tableau leur test et précisent les raisons de leur appréciation. La classe participe.

Le professeur régule les échanges entre les élèves puis passe à la page suivante. En fin d'exercice, il distribuera aux élèves la troisième fiche, remplie, qui servira de synthèse.



Les produits d'accompagnement des fromages (2)

En restauration les fromages sont souvent proposés avec des produits d'accompagnement :

- fruits secs ;
- fruits frais ;
- miel ;
- gelées ;
- compotes de fruits ou de légumes ;
- aromates ;
- épices ;
- fines herbes ;
- condiments ;
- salade ;
- pain baguette et pains spéciaux.

Des vins sont proposés, en accord avec l'origine des fromages et leur famille.

Cet exercice se déroule sur deux pages (pages 4 et 5)

Le professeur demande aux élèves de goûter les fromages avec un produit d'accompagnement de leur choix.

Les élèves goûtent puis précisent s'ils aiment ou n'aiment pas l'association fromage/produit ainsi que les raisons qui déterminent leurs appréciations. Ils notent cela sur la fiche vierge que le professeur leur a distribuée et contenue dans le 3e onglet (main).

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

Les élèves, à tour de rôle, viennent noter au tableau leur test et précisent les raisons de leur appréciation. La classe participe.

Le professeur régule les échanges entre les élèves puis distribue en fin d'exercice aux élèves la troisième fiche, remplie, qui servira de synthèse.