



CAP RESTAURANT

2E ANNÉE

LES FROMAGES 9 Synthèse

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 09:53

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



CAP RESTAURANT
2E ANNÉE
LES FROMAGES 9 Synthèse

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_5decoupees.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 verront en autonomie.

 Creative Commons : information sur les licences CC

 Webtv Restauration

 CRNHR



CAP RESTAURANT
2E ANNÉE
LES FROMAGES 9 Synthèse

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

Découverte :

appréhender le contexte professionnel du service des fromages au restaurant.

Synthèse : les réponses apportées au client par un professionnel lors du service.

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 réponses professionnelles apportées au client lors du service des fromages en restauration, réponse 1

Les réponses professionnelles apportées au client lors du service des fromages en restauration.

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


Licence : CC BY NC ND

Le professeur demande aux élèves de visionner la vidéo et d'analyser les réponses faites au client.

Les élèves analysent les échanges entre le client et le serveur et jugent de la pertinence des réponses et des suggestions.

Le professeur peut passer la vidéo plusieurs fois, faire des arrêts sur images selon les besoins de la classe.

La vidéo pourra être une référence que les élèves pourront revoir en autonomie.

 Présentation des fromages (vidéo)

 Site de la webTV Restauration



Les réponses professionnelles apportées au client lors du service des fromages en restauration, réponse 2

Les réponses professionnelles apportées au client lors du service des fromages en restauration.

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


Licence : CC BY NC ND

Le professeur demande aux élèves de visionner la vidéo et d'analyser les réponses faites au client.

Les élèves analysent les échanges entre le client et le serveur et jugent de la pertinence des réponses et des suggestions.

Le professeur peut passer la vidéo plusieurs fois, faire des arrêts sur images selon les besoins de la classe.

La vidéo pourra être une référence que les élèves pourront revoir en autonomie.

 Présentation des fromages (vidéo)

 Site de la webTV Restauration



Les réponses professionnelles apportées au client lors du service des fromages en restauration, réponse 3

Les réponses professionnelles apportées au client lors du service des fromages en restauration.

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

Licence : CC BY NC ND

Le professeur demande aux élèves de visionner la vidéo et d'analyser les réponses faites au client.

Les élèves analysent les échanges entre le client et le serveur et jugent de la pertinence des réponses et des suggestions.

Le professeur peut passer la vidéo plusieurs fois, faire des arrêts sur images selon les besoins de la classe.

La vidéo pourra être une référence que les élèves pourront revoir en autonomie.

 Présentation des fromages (vidéo)

 Site de la webTV Restauration



Les réponses professionnelles apportées au client lors du service des fromages en restauration, réponse 4

Les réponses professionnelles apportées au client lors du service des fromages en restauration.

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


Licence : CC BY NC ND

Le professeur demande aux élèves de visionner la vidéo et d'analyser les réponses faites au client.

Les élèves analysent les échanges entre le client et le serveur et jugent de la pertinence des réponses et des suggestions.

Le professeur peut passer la vidéo plusieurs fois, faire des arrêts sur images selon les besoins de la classe.

La vidéo pourra être une référence que les élèves pourront revoir en autonomie.

 Présentation des fromages (vidéo)

 Site de la webTV Restauration



Les réponses professionnelles apportées au client lors du service des fromages en restauration, réponse 5

Les réponses professionnelles apportées au client lors du service des fromages en restauration.

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


Licence : CC BY NC ND

Le professeur demande aux élèves de visionner la vidéo et d'analyser les réponses faites au client.

Les élèves analysent les échanges entre le client et le serveur et jugent de la pertinence des réponses et des suggestions.

Le professeur peut passer la vidéo plusieurs fois, faire des arrêts sur images selon les besoins de la classe.

La vidéo pourra être une référence que les élèves pourront revoir en autonomie.

 Présentation des fromages (vidéo)

 Site de la webTV Restauration




Les réponses professionnelles apportées au client lors du service des fromages en restauration, réponse 6

Les réponses professionnelles apportées au client lors du service des fromages en restauration.
Source du document : <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/>
Licence : CC BY NC ND

Le professeur demande aux élèves de visionner la vidéo et d'analyser les réponses faites au client.

Les élèves analysent les échanges entre le client et le serveur et jugent de la pertinence des réponses et des suggestions.

Le professeur peut passer la vidéo plusieurs fois, faire des arrêts sur images selon les besoins de la classe.
La vidéo pourra être une référence que les élèves pourront revoir en autonomie.

 Présentation des fromages (vidéo)

 Site de la webTV Restauration