



# CAP RESTAURANT

## 2E ANNÉE

### LES FROMAGES 6 Commercialisation

---

#### 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 09:48

---

#### 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 6 Commercialisation**

## **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 ».



## Commercialisation des fromages

Organiser la mise en place d'un chariot de fromages pour le service.

Source de l'image : <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/>

Licence : CC BY NC ND

Le professeur demande aux élèves de réaliser au tableau interactif les activités :

- déterminer la mise en place d'un chariot de fromages pour le service ;
- présenter un plateau de fromages à partir d'un choix large.

Les élèves écrivent au tableau interactif les noms des éléments qui composent le chariot et donnent des explications orales :

- assortiment de fromages ;
- assiettes de service ;
- assiette de change ;
- assortiment de pains ;
- produits d'accompagnement.

Le professeur distribue en fin d'exercice la fiche imprimée contenue dans le 3e onglet (main).

Pour imprimer le document, faire glisser l'icône dans la bibliothèque Open Sankoré. Puis, aller dans le dossier Images de l'ordinateur, dans le dossier Sankoré créé automatiquement



## Commercialisation des fromages

Le professeur demande aux élèves de réaliser au tableau interactif les activités :

- déterminer la mise en place d'un chariot de fromages pour le service ;
- présenter un plateau de six fromages à partir d'un choix large.

Les élèves vont au tableau numérique faire glisser les fromages choisis parmi la sélection proposée pour composer un plateau de six fromages.

Ils doivent argumenter leurs choix en fonction de critères que l'enseignant peut suggérer :

- pas de redondance de famille ;
- saisonnalité ;
- accord et gradation des saveurs ;
- prix ;
- etc.

Le professeur demande aux élèves de classer les fromages du plateau, du moins fort au plus fort.

Pour aider à la réalisation de cet exercice le professeur distribue les deux documents 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

- Remerciements : CNIEL
- Remerciements : Frédéric Toussaint, Technorestor.org
- Remerciements : Lactalis - Président Professionnel