



CAP RESTAURANT

2E ANNÉE

LES FROMAGES 5

Les découpes

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 09:45

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 5
Les découpes

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 5
Les découpes

Découverte et approfondissement : déterminer les méthodes de découpe des fromages en fonction de leur forme

Découverte :

appréhender le contexte professionnel du service des fromages au restaurant.
Déterminer les méthodes de découpe des fromages en fonction de leur forme.

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 ».



CAP RESTAURANT
2E ANNÉE
LES FROMAGES 5
Les découpes

Les découpes des fromages

Faire émerger les besoins en compétences et savoirs pour assurer le service du fromage.
Déterminer une méthode logique de découpe des fromages en fonction de leur taille et de leur forme.

Le professeur demande aux élèves, à tour de rôle, de tracer, à l'aide du stylet, la découpe d'un fromage.

L'élève dessine le contour de la découpe et explique pour quelles raisons il a fait le choix qu'il propose. Les autres élèves peuvent intervenir.

Le professeur, à la fin de l'exercice, distribuera un document de synthèse (page suivante) sur les découpes des fromages en restauration.



Les découpes des fromages

Faire émerger les besoins en compétences et savoirs pour assurer le service du fromage.
Déterminer une méthode logique de découpe des fromages en fonction de leur taille et de leur forme.

Le professeur demande aux élèves, à tour de rôle, de tracer, à l'aide du stylet, la découpe d'un fromage.

L'élève dessine le contour de la découpe et explique pour quelles raisons il a fait le choix qu'il propose. Les autres élèves peuvent intervenir.

Le professeur, à la fin de l'exercice, distribue un document de synthèse contenu dans le 3e onglet (main) sur les découpes des fromages en restauration.

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