



CAP RESTAURANT 2E ANNÉE LES FROMAGES 4 les régions

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 15:57

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)

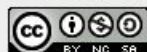
Discipline(s) :

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 4
les régions

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 reverront en autonomie.

 Creative Commons : information sur les licences CC

 Webtv Restauration

 CRNHR



CAP RESTAURANT
2E ANNÉE
LES FROMAGES 4
les régions

Découverte et approfondissement : connaître les régions de production des fromages AOC-AOP de France

Découverte et approfondissement :
connaître les régions de production des fromages AOC - AOP de France

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 ».



Présentation des régions de production des fromages AOC-AOP : Image active

Faire émerger les besoins en compétences et savoirs pour assurer le service du fromage. Associer les fromages AOC - AOP et leurs terroirs et aires géographiques de production.

Les liens vers les différents fromages sont actifs et ouvrent vers une page Wikipédia, l'Encyclopédie libre.

Cependant, ils ne fonctionnent pas en mode local.



Pour voir l'image active en pleine page et accéder à ces liens, aller sur le site national de ressources (copier-coller l'url directement dans votre navigateur) :

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article2021>

Le professeur demande aux élèves d'utiliser l'image active. Il pose des questions relatives aux fromages analysés lors de la séance d'analyse sensorielle.

Les élèves doivent retrouver les régions de production des fromages dégustés. Ils peuvent aussi, en fonction de leurs pré-requis, proposer des listes de fromages par régions.

Le professeur pourra utiliser l'image active plusieurs fois. Elle pourra être utilisée par les élèves en autonomie et leur servir de référence.

-  Images Actives, le logiciel du CRDP de l'académie de Versailles pour explorer l'image
-  Les fromasges AOC - AOP de France (Image active)



Présentation des régions de production des fromages AOC-AOP : Image active

Faire émerger les besoins en compétences et savoirs pour assurer le service du fromage. Associer les fromages AOC - AOP et leurs terroirs et aires géographiques de production.

Les liens vers les différents fromages sont actifs et ouvrent vers une page Wikipédia, l'Encyclopédie libre.

Cependant, ils ne fonctionnent pas en mode local.




Pour voir l'image active en pleine page et accéder à ces liens, aller sur le site national de ressources (copier-coller l'url directement dans votre navigateur) :

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article2021>

Le professeur demande aux élèves d'utiliser l'image interactive XIA. Il pose des questions relatives aux fromages analysés lors de la séance d'analyse sensorielle.

Les élèves doivent retrouver les régions de production des fromages dégustés. Ils peuvent aussi, en fonction de leurs pré-requis, proposer des listes de fromages par régions.

Le professeur pourra utiliser l'image interactive XIA plusieurs fois. Elle pourra être utilisée par les élèves en autonomie et leur servir de référence.

-  XIA - Image interactive. Carte de France des nouvelles régions - 2017
-  Les fromages AOC-AOP de France - Régions 2017. Image interactive XIA
-  XIA - Le logiciel libre pour enrichir les images. Dane de l'académie de Versailles



CAP RESTAURANT
2E ANNÉE
LES FROMAGES 4
les régions

Présentation des régions de production des fromages AOC-AOP : typicité des fromages (1)

Associer les fromages AOC - AOP et leurs terroirs de production. Mettre en évidence les savoirs géographiques et culturels pour assurer le service du fromage.

Pour imprimer les documents pour la classe contenus dans le troisième onglet (main), faire glisser l'icône dans la bibliothèque Open Sankoré. Puis, aller dans le dossier Images de l'ordinateur, dans le dossier Sankoré créé automatiquement

Le professeur demande aux élèves de compléter au tableau interactif les documents proposés. Ces mêmes documents seront ensuite fournis imprimés (ci-dessous) pour que les élèves les remplissent.

Les élèves doivent retrouver
les noms de fromages et
déterminer leurs
caractéristiques. Ils complètent
ensuite les documents
imprimés.



CAP RESTAURANT
2E ANNÉE
LES FROMAGES 4
les régions

Présentation des régions de production des fromages AOC-AOP : typicité des fromages (2)

Associer les fromages AOC - AOP et leurs terroirs de production. Mettre en évidence les savoirs géographiques et culturels pour assurer le service du fromage.

Pour imprimer les documents pour la classe contenus dans le troisième onglet (main), faire glisser l'icône dans la bibliothèque Open Sankoré. Puis, aller dans le dossier Images de l'ordinateur, dans le dossier Sankoré créé automatiquement

Le professeur demande aux élèves de compléter au tableau interactif les documents proposés. Ces mêmes documents seront ensuite fournis imprimés (ci-dessous) pour que les élèves les remplissent.

Les élèves doivent retrouver
les noms de fromages et
déterminer leurs
caractéristiques. Ils complètent
ensuite les documents
imprimés.



CAP RESTAURANT
2E ANNÉE
LES FROMAGES 4
les régions

Présentation des régions de production des fromages AOC-AOP : typicité des fromages. Carte de France (intégrale)

Associer les fromages AOC - AOP et leurs terroirs de production. Mettre en évidence les savoirs géographiques et culturels pour assurer le service du fromage.

Le professeur propose aux élèves la carte de France des fromages.

Dans un premier temps, il présente la carte complète puis, dans un second temps, il présentera la carte moitié nord (page 7) puis moitié sud (page 8) afin de travailler en détail.

Les élèves découvrent la carte intégrale et la richesse des terroirs fromagers français puis, dans les pages suivantes, le détail (nord puis sud).



CAP RESTAURANT
2E ANNÉE
LES FROMAGES 4
les régions

Présentation des régions de production des fromages AOC-AOP : typicité des fromages. Carte de France (moitié nord)

Associer les fromages AOC - AOP et leurs terroirs de production. Mettre en évidence les savoirs géographiques et culturels pour assurer le service du fromage.



CAP RESTAURANT
2E ANNÉE
LES FROMAGES 4
les régions

Présentation des régions de production des fromages AOC-AOP : typicité des fromages. Carte de France (moitié sud)

Associer les fromages AOC - AOP et leurs terroirs de production. Mettre en évidence les savoirs géographiques et culturels pour assurer le service du fromage.



Présentation des régions de production des fromages AOC-AOP : Synthèse

Placer les fromages analysés sur la carte de France des régions

Le professeur demande aux élèves de venir placer les fromages aux bons endroits sur la carte de France et de les nommer.

Il vérifie qu'ils ont enregistré les consignes et les informations qui lient les fromages AOC - AOP à leur aire géographique de production.

Les élèves donnent les noms des fromages et les placent sur la carte ; ils rappellent oralement les principales caractéristiques de chacun.

Le professeur donne en synthèse la liste des fromages AOC-AOP de France contenue dans le 3e onglet (main).

Pour imprimer les documents pour la classe contenus dans le troisième onglet (main), faire glisser l'icône dans la bibliothèque Open Sankoré. Puis, aller dans le dossier Images de l'ordinateur, dans le dossier Sankoré créé automatiquement