



CAP RESTAURANT

2E ANNÉE

LES FROMAGES 2 analyse sensorielle

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 08:52

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



Découverte et approfondissement : réaliser une analyse organoleptique de 12 fromages différents

Découverte :

Réaliser une analyse organoleptique de fromages. Instruire les documents de l'analyse. Réaliser une synthèse.

Les documents classe sont disponibles dans le troisième onglet (main).

NB : Pour imprimer les feuilles d'analyse, faire glisser l'icône dans la bibliothèque Open Sankoré. Puis, aller dans le dossier Images de l'ordinateur, dans le dossier Sankoré créé automatiquement.

Compétences du référentiel de certification :

C. 23 Assurer le service des mets et réalisation des 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 ».

Le professeur présente un plateau composé de douze fromages différents et des produits d'accompagnement des fromages : pains, fruits secs, compotes, gelées...

Il donne à chaque élève une assiette de trois fromages à analyser. Le groupe d'atelier composé de douze élèves est divisé en quatre sous-groupes de trois élèves. Chaque sous-groupe analysera donc trois des douze fromages proposés et à la fin tous les fromages auront été testés. Un document papier est distribué pour l'analyse et complété en synthèse grâce aux rapports réalisés au tableau interactif.

Les élèves réceptionnent leurs assiettes et la fiche organoleptique qui va leur permettre de reporter leurs résultats.

Le professeur désigne un élève par groupe. Cet élève va rapporter au tableau interactif les résultats de son groupe.

Pour chaque groupe, l'élève rapporteur instruit le document au tableau interactif à l'aide du stylet. Les autres élèves complètent leur fiche organoleptique.



Analyse organoleptique de douze fromages

Les élèves de chaque groupe analysent trois fromages. Les douze élèves sont divisés en quatre groupes de trois élèves.

Ici Groupe 1 : Camembert, Comté, Fourme d'Ambert

Groupe 1 : fromage 01 Camembert

Groupe 1 : fromage 02 Comté

Groupe 1 : fromage 03 Fourme d'Ambert.

Le professeur lance l'atelier et donne à chaque élève une assiette de trois fromages et la fiche support d'analyse organoleptique.

Les élèves réalisent leur analyse et instruisent la fiche support d'analyse organoleptique.

Le professeur invite un rapporteur par groupe à venir au tableau interactif pour instruire la fiche proposée. À tour de rôle ils vont ainsi proposer les résultats analytiques de leur groupe et, au final, les douze fromages du plateau seront analysés et les douze documents remplis.



CAP RESTAURANT
2E ANNÉE
LES FROMAGES 2 analyse sensorielle

Analyse organoleptique de douze fromages

Les élèves de chaque groupe analysent trois fromages. Les douze élèves sont divisés en quatre groupes de trois élèves.

Ici Groupe 1 : Camembert, Comté, Fourme d'Ambert

Groupe 1 : fromage 01 Camembert

Groupe 1 : fromage 02 Comté

Groupe 1 : fromage 03 Fourme d'Ambert.

Le professeur lance l'atelier et donne à chaque élève une assiette de trois fromages et la fiche support d'analyse organoleptique

Les élèves réalisent leur
analyse et instruisent la fiche
support d'analyse
organoleptique.

Le professeur invite un
rapporteur par groupe à venir
au tableau numérique pour
instruire la fiche proposée. À
tour de rôle, ils vont ainsi
proposer les résultats
analytiques de leur groupe et,
au final, les douze fromages
du plateau seront analysés et
les douze documents remplis.



CAP RESTAURANT
2E ANNÉE
LES FROMAGES 2 analyse sensorielle

Analyse organoleptique de douze fromages

Les élèves de chaque groupe analysent trois fromages. Les douze élèves sont divisés en quatre groupes de trois élèves.

Ici Groupe 1 : Camembert, Comté, Fourme d'Ambert

Groupe 1 : fromage 01 Camembert

Groupe 1 : fromage 02 Comté

Groupe 1 : fromage 03 Fourme d'Ambert.

Le professeur lance l'atelier et donne à chaque élève une assiette de trois fromages et la fiche support d'analyse organoleptique.

Les élèves réalisent leur
analyse et instruisent la fiche
support d'analyse
organoleptique.

Le professeur invite un
rapporteur par groupe à venir
au tableau numérique pour
instruire la fiche proposée. À
tour de rôle, ils vont ainsi
proposer les résultats
analytiques de leur groupe et,
au final, les douze fromages
du plateau seront analysés et
les douze documents remplis.



CAP RESTAURANT
2E ANNÉE
LES FROMAGES 2 analyse sensorielle

Analyse organoleptique de douze fromages

Les élèves de chaque groupe analysent trois fromages. Les douze élèves sont divisés en quatre groupes de trois élèves.

Ici Groupe 1 : Camembert, Comté, Fourme d'Ambert

Groupe 1 : fromage 01 Camembert

Groupe 1 : fromage 02 Comté

Groupe 1 : fromage 03 Fourme d'Ambert.

Le professeur lance l'atelier et donne à chaque élève une assiette de trois fromages et la fiche support d'analyse organoleptique.

Les élèves réalisent leur
analyse et instruisent la fiche
support d'analyse
organoleptique.

Le professeur invite un
rapporteur par groupe à venir
au tableau numérique pour
instruire la fiche proposée. À
tour de rôle, ils vont ainsi
proposer les résultats
analytiques de leur groupe et,
au final, les douze fromages
du plateau seront analysés et
les douze documents remplis.



CAP RESTAURANT
2E ANNÉE
LES FROMAGES 2 analyse sensorielle

Analyse organoleptique de douze fromages

Les élèves de chaque groupe analysent trois fromages. Les douze élèves sont divisés en quatre groupes de trois élèves.

Ici Groupe 1 : Camembert, Comté, Fourme d'Ambert

Groupe 1 : fromage 01 Camembert

Groupe 1 : fromage 02 Comté

Groupe 1 : fromage 03 Fourme d'Ambert.

Le professeur lance l'atelier et donne à chaque élève une assiette de trois fromages et la fiche support d'analyse organoleptique.

Les élèves réalisent leur
analyse et instruisent la fiche
support d'analyse
organoleptique.

Le professeur invite un
rapporteur par groupe à venir
au tableau numérique pour
instruire la fiche proposée. À
tour de rôle, ils vont ainsi
proposer les résultats
analytiques de leur groupe et,
au final, les douze fromages
du plateau seront analysés et
les douze documents remplis.



Analyse organoleptique de douze fromages

Les élèves de chaque groupe analysent trois fromages. Les douze élèves sont divisés en quatre groupes de trois élèves.

Ici Groupe 1 : Camembert, Comté, Fourme d'Ambert

Groupe 1 : fromage 01 Camembert

Groupe 1 : fromage 02 Comté

Groupe 1 : fromage 03 Fourme d'Ambert.

Le professeur lance l'atelier et donne à chaque élève une assiette de trois fromages et la fiche support d'analyse organoleptique.

Les élèves réalisent leur analyse et instruisent la fiche support d'analyse organoleptique.

Le professeur invite un rapporteur par groupe à venir au tableau numérique pour instruire la fiche proposée. À tour de rôle, ils vont ainsi proposer les résultats analytiques de leur groupe et, au final, les douze fromages du plateau seront analysés et les douze documents remplis.



CAP RESTAURANT
2E ANNÉE
LES FROMAGES 2 analyse sensorielle

Analyse organoleptique de douze fromages

Les élèves de chaque groupe analysent trois fromages. Les douze élèves sont divisés en quatre groupes de trois élèves.

Ici Groupe 2 : Chaource, Munster, Sainte-Maure de Touraine

Groupe 2 : fromage 04 Chaource

Groupe 2 : fromage 05 Munster

Groupe 2 : fromage 06 Sainte-Maure de Touraine.

Le professeur lance l'atelier et donne à chaque élève une assiette de trois fromages et la fiche support d'analyse organoleptique.

Les élèves réalisent leur
analyse et instruisent la fiche
support d'analyse
organoleptique.

Le professeur invite un
rapporteur par groupe à venir
au tableau numérique pour
instruire la fiche proposée. À
tour de rôle, ils vont ainsi
proposer les résultats
analytiques de leur groupe et,
au final, les douze fromages
du plateau seront analysés et
les douze documents remplis.



Analyse organoleptique de douze fromages

Les élèves de chaque groupe analysent trois fromages. Les douze élèves sont divisés en quatre groupes de trois élèves.

Ici Groupe 2 : Chaource, Munster, Sainte-Maure de Touraine

Groupe 2 : fromage 04 Chaource

Groupe 2 : fromage 05 Munster

Groupe 2 : fromage 06 Sainte-Maure de Touraine.

Le professeur lance l'atelier et donne à chaque élève une assiette de trois fromages et la fiche support d'analyse organoleptique.

Les élèves réalisent leur analyse et instruisent la fiche support d'analyse organoleptique.

Le professeur invite un rapporteur par groupe à venir au tableau numérique pour instruire la fiche proposée. À tour de rôle, ils vont ainsi proposer les résultats analytiques de leur groupe et, au final, les douze fromages du plateau seront analysés et les douze documents remplis.



Analyse organoleptique de douze fromages

Les élèves de chaque groupe analysent trois fromages. Les douze élèves sont divisés en quatre groupes de trois élèves.

Ici Groupe 2 : Chaource, Munster, Sainte-Maure de Touraine

Groupe 2 : fromage 04 Chaource

Groupe 2 : fromage 05 Munster

Groupe 2 : fromage 06 Sainte-Maure de Touraine.

Le professeur lance l'atelier et donne à chaque élève une assiette de trois fromages et la fiche support d'analyse organoleptique.

Les élèves réalisent leur analyse et instruisent la fiche support d'analyse organoleptique.

Le professeur invite un rapporteur par groupe à venir au tableau numérique pour instruire la fiche proposée. À tour de rôle, ils vont ainsi proposer les résultats analytiques de leur groupe et, au final, les douze fromages du plateau seront analysés et les douze documents remplis.



CAP RESTAURANT
2E ANNÉE
LES FROMAGES 2 analyse sensorielle

Analyse organoleptique de douze fromages

Les élèves de chaque groupe analysent trois fromages. Les douze élèves sont divisés en quatre groupes de trois élèves.

Ici Groupe 2 : Chaource, Munster, Sainte-Maure de Touraine

Groupe 2 : fromage 04 Chaource

Groupe 2 : fromage 05 Munster

Groupe 2 : fromage 06 Sainte-Maure de Touraine.

Le professeur lance l'atelier et donne à chaque élève une assiette de trois fromages et la fiche support d'analyse organoleptique.

Les élèves réalisent leur
analyse et instruisent la fiche
support d'analyse
organoleptique.

Le professeur invite un
rapporteur par groupe à venir
au tableau numérique pour
instruire la fiche proposée. À
tour de rôle, ils vont ainsi
proposer les résultats
analytiques de leur groupe et,
au final, les douze fromages
du plateau seront analysés et
les douze documents remplis.



Analyse organoleptique de douze fromages

Les élèves de chaque groupe analysent trois fromages. Les douze élèves sont divisés en quatre groupes de trois élèves.

Ici Groupe 2 : Chaource, Munster, Sainte-Maure de Touraine

Groupe 2 : fromage 04 Chaource

Groupe 2 : fromage 05 Munster

Groupe 2 : fromage 06 Sainte-Maure de Touraine.

Le professeur lance l'atelier et donne à chaque élève une assiette de trois fromages et la fiche support d'analyse organoleptique.

Les élèves réalisent leur
analyse et instruisent la fiche
support d'analyse
organoleptique.

Le professeur invite un
rapporteur par groupe à venir
au tableau numérique pour
instruire la fiche proposée. À
tour de rôle, ils vont ainsi
proposer les résultats
analytiques de leur groupe et,
au final, les douze fromages
du plateau seront analysés et
les douze documents remplis.



CAP RESTAURANT
2E ANNÉE
LES FROMAGES 2 analyse sensorielle

Analyse organoleptique de douze fromages

Les élèves de chaque groupe analysent trois fromages. Les douze élèves sont divisés en quatre groupes de trois élèves.

Ici Groupe 2 : Chaource, Munster, Sainte-Maure de Touraine

Groupe 2 : fromage 04 Chaource

Groupe 2 : fromage 05 Munster

Groupe 2 : fromage 06 Sainte-Maure de Touraine.

Le professeur lance l'atelier et donne à chaque élève une assiette de trois fromages et la fiche support d'analyse organoleptique.

Les élèves réalisent leur
analyse et instruisent la fiche
support d'analyse
organoleptique.

Le professeur invite un
rapporteur par groupe à venir
au tableau numérique pour
instruire la fiche proposée. À
tour de rôle, ils vont ainsi
proposer les résultats
analytiques de leur groupe et,
au final, les douze fromages
du plateau seront analysés et
les douze documents remplis.



Analyse organoleptique de douze fromages

Les élèves de chaque groupe analysent trois fromages. Les douze élèves sont divisés en quatre groupes de trois élèves.

Ici Groupe 3 : Banon, Cantal, Roquefort

Groupe 3 : fromage 07 Banon

Groupe 3 : fromage 08 Cantal

Groupe 3 : fromage 09 Roquefort.

Le professeur lance l'atelier et donne à chaque élève une assiette de trois fromages et la fiche support d'analyse organoleptique.

Les élèves réalisent leur
analyse et instruisent la fiche
support d'analyse
organoleptique.

Le professeur invite un
rapporteur par groupe à venir
au tableau numérique pour
instruire la fiche proposée. À
tour de rôle, ils vont ainsi
proposer les résultats
analytiques de leur groupe et,
au final, les douze fromages
du plateau seront analysés et
les douze documents remplis.



CAP RESTAURANT
2E ANNÉE
LES FROMAGES 2 analyse sensorielle

Analyse organoleptique de douze fromages

Les élèves de chaque groupe analysent trois fromages. Les douze élèves sont divisés en quatre groupes de trois élèves.

Ici Groupe 3 : Banon, Cantal, Roquefort

Groupe 3 : fromage 07 Banon

Groupe 3 : fromage 08 Cantal

Groupe 3 : fromage 09 Roquefort.

Le professeur lance l'atelier et donne à chaque élève une assiette de trois fromages et la fiche support d'analyse organoleptique.

Les élèves réalisent leur analyse et instruisent la fiche support d'analyse organoleptique.

Le professeur invite un rapporteur par groupe à venir au tableau numérique pour instruire la fiche proposée. À tour de rôle, ils vont ainsi proposer les résultats analytiques de leur groupe et, au final, les douze fromages du plateau seront analysés et les douze documents remplis.



CAP RESTAURANT
2E ANNÉE
LES FROMAGES 2 analyse sensorielle

Analyse organoleptique de douze fromages

Les élèves de chaque groupe analysent trois fromages. Les douze élèves sont divisés en quatre groupes de trois élèves.

Ici Groupe 3 : Banon, Cantal, Roquefort

Groupe 3 : fromage 07 Banon

Groupe 3 : fromage 08 Cantal

Groupe 3 : fromage 09 Roquefort.

Le professeur lance l'atelier et donne à chaque élève une assiette de trois fromages et la fiche support d'analyse organoleptique.

Les élèves réalisent leur
analyse et instruisent la fiche
support d'analyse
organoleptique.

Le professeur invite un
rapporteur par groupe à venir
au tableau numérique pour
instruire la fiche proposée. À
tour de rôle, ils vont ainsi
proposer les résultats
analytiques de leur groupe et,
au final, les douze fromages
du plateau seront analysés et
les douze documents remplis.



CAP RESTAURANT
2E ANNÉE
LES FROMAGES 2 analyse sensorielle

Analyse organoleptique de douze fromages

Les élèves de chaque groupe analysent trois fromages. Les douze élèves sont divisés en quatre groupes de trois élèves.

Ici Groupe 3 : Banon, Cantal, Roquefort

Groupe 3 : fromage 07 Banon

Groupe 3 : fromage 08 Cantal

Groupe 3 : fromage 09 Roquefort.

Le professeur lance l'atelier et donne à chaque élève une assiette de trois fromages et la fiche support d'analyse organoleptique.

Les élèves réalisent leur
analyse et instruisent la fiche
support d'analyse
organoleptique

Le professeur invite un
rapporteur par groupe à venir
au tableau numérique pour
instruire la fiche proposée. À
tour de rôle, ils vont ainsi
proposer les résultats
analytiques de leur groupe et,
au final, les douze fromages
du plateau seront analysés et
les douze documents remplis.



Analyse organoleptique de douze fromages

Les élèves de chaque groupe analysent trois fromages. Les douze élèves sont divisés en quatre groupes de trois élèves.

Ici Groupe 3 : Banon, Cantal, Roquefort

Groupe 3 : fromage 07 Banon

Groupe 3 : fromage 08 Cantal

Groupe 3 : fromage 09 Roquefort.

Le professeur lance l'atelier et donne à chaque élève une assiette de trois fromages et la fiche support d'analyse organoleptique.

Les élèves réalisent leur analyse et instruisent la fiche support d'analyse organoleptique.

Le professeur invite un rapporteur par groupe à venir au tableau numérique pour instruire la fiche proposée. À tour de rôle, ils vont ainsi proposer les résultats analytiques de leur groupe et, au final, les douze fromages du plateau seront analysés et les douze documents remplis.



CAP RESTAURANT
2E ANNÉE
LES FROMAGES 2 analyse sensorielle

Analyse organoleptique de douze fromages

Les élèves de chaque groupe analysent trois fromages. Les douze élèves sont divisés en quatre groupes de trois élèves.

Ici Groupe 3 : Banon, Cantal, Roquefort

Groupe 3 : fromage 07 Banon

Groupe 3 : fromage 08 Cantal

Groupe 3 : fromage 09 Roquefort.

Le professeur lance l'atelier et donne à chaque élève une assiette de trois fromages et la fiche support d'analyse organoleptique.

Les élèves réalisent leur analyse et instruisent la fiche support d'analyse organoleptique.

Le professeur invite un rapporteur par groupe à venir au tableau numérique pour instruire la fiche proposée. À tour de rôle, ils vont ainsi proposer les résultats analytiques de leur groupe et, au final, les douze fromages du plateau seront analysés et les douze documents remplis.



Analyse organoleptique de douze fromages

Les élèves de chaque groupe analysent trois fromages. Les douze élèves sont divisés en quatre groupes de trois élèves.

Ici Groupe 4 : Langres, Reblochon, Beaufort

Groupe 4 : fromage 10 Langres

Groupe 4 : fromage 11 Reblochon

Groupe 4 : fromage 12 Beaufort.

Le professeur lance l'atelier et donne à chaque élève une assiette de trois fromages et la fiche support d'analyse organoleptique.

Les élèves réalisent leur
analyse et instruisent la fiche
support d'analyse
organoleptique.

Le professeur invite un
rapporteur par groupe à venir
au tableau numérique pour
instruire la fiche proposée. À
tour de rôle, ils vont ainsi
proposer les résultats
analytiques de leur groupe et,
au final, les douze fromages
du plateau seront analysés et
les douze documents remplis.



Analyse organoleptique de douze fromages

Les élèves de chaque groupe analysent trois fromages. Les douze élèves sont divisés en quatre groupes de trois élèves.

Ici Groupe 4 : Langres, Reblochon, Beaufort

Groupe 4 : fromage 10 Langres

Groupe 4 : fromage 11 Reblochon

Groupe 4 : fromage 12 Beaufort.

Le professeur lance l'atelier et donne à chaque élève une assiette de trois fromages et la fiche support d'analyse organoleptique.

Les élèves réalisent leur analyse et instruisent la fiche support d'analyse organoleptique.

Le professeur invite un rapporteur par groupe à venir au tableau numérique pour instruire la fiche proposée. À tour de rôle, ils vont ainsi proposer les résultats analytiques de leur groupe et, au final, les douze fromages du plateau seront analysés et les douze documents remplis.



Analyse organoleptique de douze fromages

Les élèves de chaque groupe analysent trois fromages. Les douze élèves sont divisés en quatre groupes de trois élèves.

Ici Groupe 4 : Langres, Reblochon, Beaufort

Groupe 4 : fromage 10 Langres

Groupe 4 : fromage 11 Reblochon

Groupe 4 : fromage 12 Beaufort.

Le professeur lance l'atelier et donne à chaque élève une assiette de trois fromages et la fiche support d'analyse organoleptique.

Les élèves réalisent leur
analyse et instruisent la fiche
support d'analyse
organoleptique.

Le professeur invite un
rapporteur par groupe à venir
au tableau numérique pour
instruire la fiche proposée. À
tour de rôle, ils vont ainsi
proposer les résultats
analytiques de leur groupe et,
au final, les douze fromages
du plateau seront analysés et
les douze documents remplis.



CAP RESTAURANT
2E ANNÉE
LES FROMAGES 2 analyse sensorielle

Analyse organoleptique de douze fromages

Les élèves de chaque groupe analysent trois fromages. Les douze élèves sont divisés en quatre groupes de trois élèves.

Ici Groupe 4 : Langres, Reblochon, Beaufort

Groupe 4 : fromage 10 Langres

Groupe 4 : fromage 11 Reblochon

Groupe 4 : fromage 12 Beaufort.

Le professeur lance l'atelier et donne à chaque élève une assiette de trois fromages et la fiche support d'analyse organoleptique.

Les élèves réalisent leur analyse et instruisent la fiche support d'analyse organoleptique.

Le professeur invite un rapporteur par groupe à venir au tableau numérique pour instruire la fiche proposée. À tour de rôle, ils vont ainsi proposer les résultats analytiques de leur groupe et, au final, les douze fromages du plateau seront analysés et les douze documents remplis.



Analyse organoleptique de douze fromages

Les élèves de chaque groupe analysent trois fromages. Les douze élèves sont divisés en quatre groupes de trois élèves.

Ici Groupe 4 : Langres, Reblochon, Beaufort

Groupe 4 : fromage 10 Langres

Groupe 4 : fromage 11 Reblochon

Groupe 4 : fromage 12 Beaufort.

Le professeur lance l'atelier et donne à chaque élève une assiette de trois fromages et la fiche support d'analyse organoleptique.

Les élèves réalisent leur analyse et instruisent la fiche support d'analyse organoleptique.

Le professeur invite un rapporteur par groupe à venir au tableau numérique pour instruire la fiche proposée. À tour de rôle, ils vont ainsi proposer les résultats analytiques de leur groupe et, au final, les douze fromages du plateau seront analysés et les douze documents remplis.



Analyse organoleptique de douze fromages

Les élèves de chaque groupe analysent trois fromages. Les douze élèves sont divisés en quatre groupes de trois élèves.

Ici Groupe 4 : Langres, Reblochon, Beaufort

Groupe 4 : fromage 10 Langres

Groupe 4 : fromage 11 Reblochon

Groupe 4 : fromage 12 Beaufort.

Le professeur lance l'atelier et donne à chaque élève une assiette de trois fromages et la fiche support d'analyse organoleptique.

Les élèves réalisent leur analyse et instruisent la fiche support d'analyse organoleptique.

Le professeur invite un rapporteur par groupe à venir au tableau numérique pour instruire la fiche proposée. À tour de rôle, ils vont ainsi proposer les résultats analytiques de leur groupe et, au final, les douze fromages du plateau seront analysés et les douze documents remplis.