



CAP RESTAURANT

2E ANNÉE

LES FROMAGES 1 contexte

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 08:47

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 1 contexte

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 ».



Présentation des fromages

Faire émerger les besoins en compétences et savoirs pour assurer le service du fromage. Déterminer les différents chapitres du cours.
Source du document : <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/>
Licence : CC BY NC ND

Le professeur demande aux élèves de visionner la vidéo en notant les éléments de réponse.
Ce travail permettra de faire ressortir les différents chapitres du cours grâce aux questions du client.

Le professeur fera découvrir les mots-clés de ces besoins exprimés dans la diapositive suivante page 4.

Les élèves:

- analysent les échanges entre le client et le serveur ;
- déterminent les différents chapitres du cours.

Le professeur peut passer la vidéo plusieurs fois, faire des arrêts sur image, 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



CAP RESTAURANT
2E ANNÉE
LES FROMAGES 1 contexte

Présentation des fromages : déterminer les chapitres de la séance

L'analyse de la vidéo de la page 3 doit permettre aux élèves de tracer l'organisation de la séance.

Le professeur demande de faire ressortir les différents chapitres du cours grâce aux questions du client.

Il fait découvrir les mots-clés de ces besoins exprimés par un questionnement à la classe.
Il dévoile les points clés : besoins et compétences pour assurer le service du fromage.