

 CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LES BOISSONS APÉRITIVES

Auteur(s) et crédits :

Sébastien Ossent et Sonia Cart, PLP Services et Commercialisation, LP Jean-Moulin, Revin. Académie de Reims.

Créé le :07/06/13 19:03

Modifié le :26/12/17 15:32

Objectif(s) de la séance :

L'élève doit être capable de :

- connaître les goûts des produits ;
 - connaître et classer les différents produits ;
 - connaître les usages et coutumes de service pour chaque produit.
-

Métadonnées de la ressource**Mot(s) clé(s) :**

Service de restaurant, service des boissons, service des apéritifs.

Niveau(x) scolaire(s) :

2nde dont CAP/BEP (15-16 ans)

Discipline(s) :

Information - Communication

Type(s) :

Parcours : Cours complet

Licence

CC Paternité, Pas d'utilisation commerciale, Partage à l'identique

-  Avertissement_utilisation_documents_ecogest.pdf
-  FDSP. Les apéritifs.odt
-  01-questionnaire-vidéo.odt
-  02-fiche dégustation.odt
-  03-fiche-analyse.odt
-  04-Carte-commerciale.odt
-  05-Document élève. Les apéritifs.odt



CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LES BOISSONS APÉRITIVES

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 sur les apéritifs ;
- document « 01_questionnaire_video.odt » ;
- document « 02_fiche_degustation.odt » ;
- document « 03_fiche_analyse.odt » ;
- document « 04_Carte_commerciale.odt » ;
- document pour la classe « 05_Document classe_les_aperitifs.odt ».

La séance sur les boissons apéritives en restaurant est constituée du fichier ubz suivant :

- « cap_restaurant_aperitifs_sossent.ubz ».

Les images et les vidéos sont réalisées par les auteurs.

Les vidéos sont encodées et hébergées sur la WebTV Restauration.

Le professeur, lors de sa préparation, prendra connaissance de la fiche de déroulement de séance pédagogique (FDSP).



CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LES BOISSONS APÉRITIVES

Activités pour la classe

Le service des boissons au restaurant :

- Les apéritifs à base d'alcool (ABA) ;
- Les apéritifs à base de vin (ABV).

Fonction :

- Assurer le service des boissons apéritives

Savoirs associés :

- 1.7.3 Les boissons alcoolisées - La différenciation des familles de produits et l'énumération des appellations ou marques les plus représentatives.



**CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LES BOISSONS APÉRITIVES**

Présentation du thème

Tableau interactif - Remue-méninges.

Accueille les élèves.

Recherche auprès des élèves les pré-acquis et pré-requis sur le thème des apéritifs.

« Que peut demander un client en apéritif ? »

Un ou plusieurs élèves écrivent
les réponses sur le tableau
interactif.



CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LES BOISSONS APÉRITIVES

Connaître le produit

Visionner la vidéo et compléter la fiche questionnaire

Prendre conscience de l'importance de la connaissance du produit pour la commercialisation et le service des apéritifs.

L'enseignant distribue le document intitulé « 01-questionnaire-video.odt » disponible au bas de la fiche guide de la page de titre (première page) en cliquant sur le +.

Distribue le questionnaire et lance la vidéo.

Les élèves prennent
connaissance du
questionnaire, regardent la
vidéo et répondent aux
questions.



Vidéo disponible sur la Webtv Restauration "La prise de commande"



CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LES BOISSONS APÉRITIVES

Connaître le produit

Visionner la vidéo et compléter la fiche questionnaire

Prendre conscience de l'importance de la connaissance du produit pour la commercialisation et le service des apéritifs.

Le professeur demande à un élève de compléter les réponses au tableau interactif.

**Un ou des élèves complètent
les réponses. Les autres élèves
les aident.**



**CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LES BOISSONS APÉRITIVES**

Déguster les produits et les analyser

La dégustation permet d'accompagner les élèves et de les alerter sur les dangers de la consommation d'alcool. Déguster n'est pas consommer ; les produits dégustés sont proposés en quantité infime et ne sont pas ingérés. Les élèves ont obligation de recracher les produits après dégustation.

L'enseignant distribue le document intitulé « 02-fiche degustation.odt » disponible au bas de la fiche guide de la page de titre (première page) en cliquant sur le +.

Le professeur distribue la fiche de dégustation et organise la dégustation.

Les élèves réalisent la dégustation et complètent les fiches.



**CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LES BOISSONS APÉRITIVES**

Déguster les produits et les analyser

La dégustation permet d'accompagner les élèves et de les alerter sur les dangers de la consommation d'alcool. Déguster n'est pas consommer ; les produits dégustés sont proposés en quantité infime et ne sont pas ingérés. Les élèves ont obligation de recracher les produits après dégustation.

L'enseignant distribue le document intitulé « 03-fiche-analyse.odt » disponible au bas de la fiche guide de la page de titre (première page) en cliquant sur le +.

Le professeur distribue la fiche de dégustation et organise la dégustation.

Les élèves réalisent la dégustation et complètent les fiches.



Classer les différents produits déguster, les replacer dans leur sous-famille

L'enseignant distribue le document intitulé « 05-Document classe. Les apéritifs.odt » disponible au bas de la fiche guide de la page de titre (première page) en cliquant sur le +.

Ce document sera utilisé pour les diapositives 8 à 12.

Le professeur demande à un élève de venir au tableau interactif compléter la fiche.

Les élèves découvrent et identifient les différentes familles. Ils utilisent le tableau interactif et les fiches de dégustation.

Ils pourront déplacer les objets (bouteilles et verres) sur le tableau interactif.

Demande à la classe de compléter son document « Document classe. Les apéritifs.odt ».



Classer les différents produits déguster, les replacer dans leur sous-famille

L'enseignant distribue le document intitulé « 05-Document classe. Les apéritifs.odt » disponible au bas de la fiche guide de la page de titre (première page) en cliquant sur le +.

Ce document sera utilisé pour les diapositives 8 à 12.

Le professeur demande à un élève de venir au tableau interactif compléter la fiche.

Les élèves découvrent et identifient les différentes familles. Ils utilisent le tableau interactif et les fiches de dégustation.

Ils pourront déplacer les objets (bouteilles et verres) sur le tableau interactif.

Demande à la classe de compléter son document « Document classe. Les apéritifs.odt ».



Classer les différents produits déguster, les replacer dans leur sous-famille

L'enseignant distribue le document intitulé « 05-Document classe. Les apéritifs.odt » disponible au bas de la fiche guide de la page de titre (première page) en cliquant sur le +.

Ce document sera utilisé pour les diapositives 8 à 12.

Le professeur demande à un élève de venir au tableau interactif compléter la fiche.

Les élèves découvrent et identifient les différentes familles. Ils utilisent le tableau interactif et les fiches de dégustation.

Ils pourront déplacer les objets (bouteilles et verres) sur le tableau interactif.

Demande à la classe de compléter son document « Document classe. Les apéritifs.odt ».



Classer les différents produits déguster, les replacer dans leur sous-famille

L'enseignant distribue le document intitulé « 05-Document classe. Les apéritifs.odt » disponible au bas de la fiche guide de la page de titre (première page) en cliquant sur le +.

Ce document sera utilisé pour les diapositives 8 à 12.

Le professeur demande à un élève de venir au tableau interactif compléter la fiche.

Les élèves découvrent et identifient les différentes familles. Ils utilisent le tableau interactif et les fiches de dégustation.

Ils pourront déplacer les objets (bouteilles et verres) sur le tableau interactif.

Demande à la classe de compléter son document « Document classe. Les apéritifs.odt ».



**CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LES BOISSONS APÉRITIVES**

Classer les différents produits déguster, les replacer dans leur sous-famille

L'enseignant distribue le document intitulé « 05-Document classe. Les apéritifs.odt » disponible au bas de la fiche guide de la page de titre (première page) en cliquant sur le +.

Ce document sera utilisé pour les diapositives 8 à 12.

Le professeur demande à un élève de venir au tableau interactif compléter la fiche.

Les élèves découvrent et identifient les différentes familles. Ils utilisent le tableau interactif et les fiches de dégustation.

Ils pourront déplacer les objets (bouteilles et verres) sur le tableau interactif.

Demande à la classe de compléter son document « Document classe. Les apéritifs.odt ».



**CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LES BOISSONS APÉRITIVES**

Identifier les différentes familles d'apéritifs

Animation avec le tableau interactif

Les élèves découvrent et identifient les différentes familles. Ils utilisent le tableau interactif et les fiches sous-familles complétées.
Ils déplaceront les noms des produits pour qu'ils correspondent aux définitions.



CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LES BOISSONS APÉRITIVES

Tableau de synthèse des familles ABA-ABV (identification des sous-familles et principes d'élaboration)

Animation avec le tableau interactif.
Les éléments peuvent être dupliqués à volonté.

Un groupe de trois élèves réalise l'exercice au tableau interactif et doit replacer les éléments aux bons endroits.

Chaque élève synthétise les principes d'élaboration, les sous-familles et les marques commerciales des ABA-ABV au tableau interactif et complète le document « 05-Document classe. Les apéritifs.odt ».

L'enseignant vérifie que les documents soient bien instruits.



**CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LES BOISSONS APÉRITIVES**

Les règles de service des principaux A.B.A. et A.B.V., leur produit d'accompagnement et la verrerie adaptée.

L'enseignant distribue le document intitulé « 04-Carte-commerciale.odt » disponible au bas de la fiche guide de la page de titre (première page) en cliquant sur le +.

Propose le premier exercice :

- à partir d'une carte des boissons (ou apéritifs), il donne les commandes aux différents groupes.

À partir de la carte des boissons, les élèves retrouvent les doses usuellement pratiquées.

Propose le deuxième exercice :

- classer les verres en fonction de leur niveau.

Les élèves réalisent l'exercice de classement des verre au tableau interactif. Ils sont ainsi sensibilisés au dosage et au choix de la verrerie.



Comment doser un apéritif ?

L'enseignant propose à la classe une méthode d'entraînement pour doser : contrôler la dose avec une mesure. Avec l'habitude, la coulée de liquide permet d'obtenir la juste quantité. La hauteur de liquide dans le verre donne aussi une indication précieuse.

Le professeur lance la vidéo une première fois.

Les élèves regardent, écoutent et prennent des notes.

Le professeur passe la vidéo une deuxième fois.

Les élèves apportent leurs commentaires et relèvent la démarche à suivre pour doser correctement.

Le professeur demande collectivement à la classe de définir une méthode pour doser correctement.

Le professeur n'hésitera pas, en fonction des besoins de la classe, à faire des arrêts sur images ou à passer la vidéo plusieurs fois.

 Doser un apéritif - Service des apéritifs au restaurant

 WebTV Restauration



**CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LES BOISSONS APÉRITIVES**

Exercice récapitulatif sur les modes de service (Pages 17 à 21)

Cet exercice permet d'associer les types de boissons avec les verres adéquats et d'y ajouter les bons produits d'accompagnement. L'enseignant distribue à la classe le document à instruire intitulé « 05-Document classe. Les apéritifs.odt » disponible en première page, page de titre, en cliquant au bas de la fiche guide sur le +.

Source des illustrations : CRDP de Versailles, 2014/Anais Couty/CC BY NC SA

Le professeur lance l'exercice sur le tableau interactif et demande à un élève par item de venir compléter le tableau.

La classe aide oralement l'élève au tableau interactif et complète le document de technologie distribué par l'enseignant.



**CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LES BOISSONS APÉRITIVES**

Exercice récapitulatif sur les modes de service (Pages 17 à 21)

Cet exercice permet d'associer les types de boissons avec les verres adéquats et d'y ajouter les bons produits d'accompagnement. L'enseignant distribue à la classe le document à instruire intitulé « 05-Document classe. Les apéritifs.odt » disponible en première page, page de titre, en cliquant au bas de la fiche guide sur le + .
Source des illustrations : CRDP de Versailles, 2014/Anaïs Couty/CC BY NC SA

Le professeur lance l'exercice sur le tableau interactif et demande à un élève par item de venir compléter le tableau.

la classe aide oralement l'élève au tableau interactif et complète le document de technologie distribué par l'enseignant.



CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LES BOISSONS APÉRITIVES

Exercice récapitulatif sur les modes de service (Pages 17 à 21)

Cet exercice permet d'associer les types de boissons avec les verres adéquats et d'y ajouter les bons produits d'accompagnement. L'enseignant distribue à la classe le document à instruire intitulé « 05-Document classe. Les apéritifs.odt » disponible en première page, page de titre, en cliquant au bas de la fiche guide sur le +.
Source des illustrations : CRDP de Versailles, 2014/Anaïs Couty/CC BY NC SA

Le professeur lance l'exercice sur le tableau interactif et demande à un élève par item de venir compléter le tableau.

La classe aide oralement l'élève au tableau interactif et complète le document de technologie distribué par l'enseignant.



CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LES BOISSONS APÉRITIVES

Exercice récapitulatif sur les modes de service (Pages 17 à 21)

Cet exercice permet d'associer les types de boissons avec les verres adéquats et d'y ajouter les bons produits d'accompagnement. L'enseignant distribue à la classe le document à instruire intitulé « 05-Document classe. Les apéritifs.odt » disponible en première page, page de titre, en cliquant au bas de la fiche guide sur le +.
Source des illustrations : CRDP de Versailles, 2014/Anaïs Couty/CC BY NC SA

Le professeur lance l'exercice sur le tableau interactif et demande à un élève par item de venir compléter le tableau.

La classe aide oralement l'élève au tableau interactif et complète le document de technologie distribué par l'enseignant.



**CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LES BOISSONS APÉRITIVES**

Exercice récapitulatif sur les modes de service (Pages 17 à 21)

Cet exercice permet d'associer les types de boissons avec les verres adéquats et d'y ajouter les bons produits d'accompagnement. L'enseignant distribue à la classe le document à instruire intitulé « 05-Document classe. Les apéritifs.odt » disponible en première page, page de titre, en cliquant au bas de la fiche guide sur le +.
Source des illustrations : CRDP de Versailles, 2014/Anaïs Couty/CC BY NC SA

Le professeur lance l'exercice sur le tableau interactif et demande à un élève par item de venir compléter le tableau.

La classe aide oralement l'élève au tableau interactif et complète le document de technologie distribué par l'enseignant.



CAP RESTAURANT
1E ANNÉE
LES BOISSONS APÉRITIVES

Vidéo « La prise de commande »

Le professeur lance la vidéo « une prise de commande selon les règles de l'art ».

Regardent, écoutent et
apportent leurs commentaires.

Ils relèvent la démarche à
suivre (règles).

Complètent la fin du
document de technologie.

 Service des apéritifs au restaurant - La prise de commande.

 WebTV Restauration