

Niveau	T.A. d'approfondissement	Thème du cours :	Les flambages au restaurant
Classe préconisée	Bac-Pro. / B.T.n	Titre du cours	Les fruits flambés

Objectifs Généraux	Evaluation
<p>Selon les fruits, être capable de déterminer la meilleure association matériel / ingrédients / méthode pour un ratio qualité / prix donné.</p> <p>Etre capable de rédiger une fiche technique de réalisation (conforme aux exigences du baccalauréat professionnel).</p>	<p>Evaluation formative durant la T.A. L'évaluation sommative se fera en A.P.S. ou T.P.</p>

Objectifs Opérationnels	Exercices
<ul style="list-style-type: none"> • Etre capable de citer les différents fruits à flamber. • Etre capable de les organiser en différentes familles. • Etre capable d'adapter la méthode de flambage selon la famille de fruits. • Etre capable de justifier ses choix et de les argumenter. 	<p>Séance active pour l'élève, il doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analyser • Organiser • Pratiquer • Critiquer

Pré-requis
<p>Professionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fruits flambés durant les stages / P.F.E. pour certains. <p>Inter-disciplinaires :</p> <p>Cours de technologie : connaissances des fruits et des eaux de vie, les gastronomies régionales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analyse sensorielle • Géographie de la France (zones de production). • Fruits flambés lors des séances d'A.P.S. ou de TP pour les élèves issus d'un B.E.P.

Supports
<p>Polycopiés :</p> <p>Documents élève fiche de synthèse et exemples de fiches techniques.</p> <p>Tableau :</p> <p>Récupération des connaissances élèves, carte de France (c'est un plus pour situer rapidement les produits et faire un rappel sur les gastronomies régionales).</p> <p>Matériel et produits :</p> <p>Prévoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un assortiment d'eaux de vie pour les différents flambages • Au moins un guéridon pour chaque mode opératoire. • Des fruits et des ingrédients qui couvrent les 3 modes opératoires (pêches au sirop, bananes, pruneaux d'Agen). <p>Transparent :</p> <p>Cadre standard des fiches techniques du baccalauréat professionnel</p>