

| | | | |
|--------------------------|------------------|-------------------------|-----------------------|
| Niveau | T.A. de synthèse | Thème du cours : | Les fruits |
| Classe préconisée | Bac-Pro. / B.T.n | Titre du cours | Les salades de fruits |

| Objectifs Généraux | Evaluation |
|--|--|
| <p>Les élèves devront être capables de comparer deux mets, l'un à partir de produit brut et frais, l'autre déjà élaboré à l'avance et conditionné en seau</p> <p>L'étude comparative portera sur les différences de coûts matières, de temps de préparation et le coût principal et se terminera par un test organoleptique.</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 déconditionner une salade de fruits de cinquième gamme. • Etablir le coût principal des deux réalisations. • Réaliser une dégustation comparative. • Adapter le produit à un concept. | <p>Séance active pour l'élève, il doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organiser • Pratiquer • Analyser • Critiquer et proposer des solutions |

Pré-requis

| |
|---|
| <p>Professionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser une salade de fruits frais et la dresser • Analyse sensorielle <p>Inter-disciplinaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cours de technologie : connaissances des fruits. • Gestion : connaissance et calcul des coûts |
|---|

Supports

| |
|---|
| <p>Polycopiés :</p> <p>Calcul du coût principal (frais et cinquième gamme), analyse sensorielle comparative, document de synthèse.</p> <p>Tableau :</p> <p>Récupération des connaissances élèves.</p> <p>Matériel et produits :</p> <p>Prévoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un seau de salade de fruits de saison (davifrais(c)). • Fruits frais : 2 oranges, 2 pommes, 2 Kiwis, 2 bananes, 1 citron. • Sucre poudre. • Muscat (pour expérience). • Petit matériel (assiettes, bols, etc.). <p>Transparent :</p> <p>Cadre des fiches de calculs de coûts</p> <p>Analyse sensorielle</p> <p>Fiche de synthèse</p> |
|---|