

## Déroulement de la séance

### Synoptique de la séance

Première partie	Seconde partie
<p>La première partie du cours se propose de laisser les élèves réaliser le service d'une boisson chaude selon leurs connaissances et expériences.</p> <p>Cette réalisation donne lieu à l'établissement d'un standard de qualité commun pour chaque famille de boisson.</p> <p>De là, nous déterminons la bonne méthode et nous l'appliquons immédiatement.</p>	<p>Dans la seconde partie, nous abordons l'organisation du plateau et la bonne méthode de service à table.</p> <p>Nous continuons sur la réalisation d'une boisson chaude par élève et nous terminons sur une analyse sensorielle simple.</p>

### Détail de la séance

Temps	Etapas	T.Pédago.	Activité élève	Support et outils
0/(5)min	Rappel de la dernière T.A. Intérêt de la T.A. du jour Objectifs à atteindre Déroulement de la séance	Interrogative Expositive	Participation sur rappel cours précédent Ecoute	Tableau
5/(10)min	Découverte du thème du jour <b>"Le service des boissons chaudes"</b>  Préparer au préalable une petite table client pour les démonstrations. Recherche des différentes boissons chaudes à servir	Interrogative Expositive	Participation de l'élève, les élèves doivent retrouver les différentes boissons Faire 3 colonnes sur le tableau (café, thé infusions, chocolat)	Tableau
15/(25)min	Séparer les élèves en 3 groupes, chaque groupe a pour mission de <b>"réaliser une boisson chaude"</b> . Organiser le service afin que chaque élève puisse suivre le travail des autres groupes.	Expérimentale	Les élèves doivent élaborer les différentes boissons selon leurs connaissances. Récupération au tableau des + et des - de chaque méthode employée	Petit matériel Tableau
10/(35)min	<b>"Définition d'un standard de qualité"</b> par la récupération de l'expérimentation des élèves.	Interrogative Expositive	<i>Mise en valeur au tableau des points + pour l'élaboration du standard de qualité.</i>	Tableau
30/(65)min	Distribution des documents élèves <b>"Réalisation des boissons chaudes"</b> selon les méthodes préconisées.	Déductive Expérimentale	Un élève de chaque groupe réalise une boisson en suivant la méthode préconisée. Les élèves complètent leur fiche au fur et à mesure des démonstrations.	Document élève
10/(75)min	<b>"Mise en place du plateau de service"</b> Après l'élaboration des différentes boissons, mise en place du plateau de service et des produits d'accompagnement. Effectuer une démonstration des méthodes de service.	Expérimentale Interrogative Déductive	Faire jouer une situation de service par 1 élève.	Document élève
15/(90)min	<b>"Réalisation et service d'une boisson chaude par chaque élève"</b> (il est difficile de le faire pour les 3 types de boissons, le café ou le chocolat sont les plus simples à mettre en oeuvre).	Expérimentale	Les élèves réalisent une boisson chaude qu'ils serviront et dégusteront par la suite.	Petit matériel Tableau
15/(105)min	<b>"Initiation à l'analyse sensorielle"</b> de la boisson chaude retenue.	Interrogative Expositive	Les élèves retranscrivent leurs impressions sur ce qu'ils dégustent. Noter rapidement au tableau et vérifier si les objectifs simples de service sont atteints. <i>(Le chocolat peut être plus facile d'accès pour des élèves de première année, car si tout les enfants n'aiment pas le café, rare sont ceux qui n'aiment pas le chocolat).</i>	Tableau
15/(120)min	<b>"Synthèse"</b> Vérification des objectifs, rangement et nettoyage, annonce de la prochaine T.A.	Interrogative Expositive	Ecoute Participation sur rappel des objectifs.	Tableau