

Niveau	T.A. d'apprentissage	Thème du cours :	Le service des boissons
Classe préconisée	B.E.P. / B.T.n	Titre du cours	Le service des boissons chaudes

Objectifs Généraux	Evaluation
Etre capable de réaliser la préparation des différentes boissons chaudes au restaurant. Etre capable d'adopter une méthode de service adaptée Compétence C3 (réaliser) du référentiel, capacité C37.	Evaluation formative durant la T.A. Evaluation sommative en A.P.S.
Objectifs Opérationnels	Exercices
Etre capable de réaliser et servir un café espresso - Etre capable de réaliser et servir un thé, une infusion - Etre capable de réaliser et servir un chocolat chaud	Séance active pour l'élève, il doit : - Analyser, trouver des solutions logiques - Pratiquer, rechercher une méthode adaptée - Critiquer et construire une méthode de service efficace. - Goûter et pratiquer l'initiation à l'analyse sensorielle (si possible)

Pré-requis

Professionnels :

- Stages, connaissances de l'élève.
- Les différents types de service, le port du plateau.
- Cours de technologie sur le matériel (séquence les locaux, le matériel, le mobilier et le linge).
- Initiation à l'analyse sensorielle (si possible).

Inter-disciplinaires :

- Séances d'A.P.S.
- Cours de technologie sur le matériel (séquence le mobilier, le matériel et le linge).

Supports

Polycopiés :

Document élève.

Tableau :

Récupération des connaissances élèves pour la mise en place d'une méthodologie de production et de service, la définition d'un standard de qualité.

Matériel et produits :

Machine à espresso, réchaud, russe, petit matériel de service des boissons chaudes, plateaux, café, chocolat en poudre, chocolat de couverture, lait, thé, infusions.