

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

Objectifs Généraux	Evaluation
<ul style="list-style-type: none"> Etre capable d'effectuer le service des fromages au restaurant. Compétence C3 (réaliser) du référentiel, capacité C37 et C31, compétence C1, capacité C11 (B.E.P.). 	Evaluation formative durant la T.A. L'évaluation sommative se fera en A.P.S. ou T.P.
Objectifs Opérationnels	Exercices
Etre capable d'adopter une méthode de coupe adaptée à la forme du fromage. <ul style="list-style-type: none"> Etre capable de reconnaître les familles et les fromages. Etre capable de mettre en place le service simple des fromages au plateau, à la voiture ou à l'assiette. Etre capable de faire la présentation simple d'un assortiment de fromages. 	Séance active pour l'élève, il doit : <ul style="list-style-type: none"> Pratiquer Adapter des solutions logiques

Pré-requis
<p>Professionnels : Stages, connaissances de l'élève</p> <p>Inter-disciplinaires : Cours de technologie sur les fromages.</p> <ul style="list-style-type: none"> Les différents types de service, le port du plateau. Cours de sciences appliquées sur les fromages.
Supports
<p>Polycopiés : Document élève (2 feuilles recto / verso).</p> <p>Tableau : Récupération des connaissances élèves pour la mise en place du plan global de la technologie appliquée et prise de notes pour compléter le support élève.</p> <p>Matériel et produits : Cette technologie appliquée doit se dérouler dans une salle dédiée ou à l'office. Prévoir un assortiment de fromages, prévoir aussi des blocs de mousse "oasis" utilisés pour les fleurs. Tailler les différentes formes de fromage dans le bloc de mousse pour faire manipuler les élèves. L'idéal est de disposer également d'une voiture de service, de plateaux individuels et de quelques éléments de décoration. Ne pas oublier de présenter les produits d'accompagnement classiques. On peut éventuellement terminer la T.A. sur une sensibilisation à l'analyse sensorielle des fromages, ce qui constituera une introduction au programme de bac-pro.</p> <p>Transparent : La fiche enseignant peut être rétroprojetée et découverte au fur et à mesure.</p> <p>Note : Cette technologie appliquée peut se réaliser en co-animation avec le professeur de sciences-appliquées.</p>