

Fiche d'intentions pédagogiques

Niveau	Approfondissement	Thème du cours :	L'analyse sensorielle
Classe préconisée	Bac-Pro. / B.T.n	Titre du cours	L'analyse sensorielle des vins

Objectifs Généraux	Evaluation
Etre capable d'assurer un accueil de qualité au client Etre capable d'argumenter un plat dans le cadre d'une prise de commande.	Evaluation formative durant l'atelier L'évaluation sommative se fera en A.P.S. ou T.P.
Objectifs Opérationnels	Exercices
<ul style="list-style-type: none"> • Etre capable de communiquer avec un client • Etre capable d'argumenter un produit simple • Etre capable d'accueillir un client 	Séance active pour l'élève, il doit : <ul style="list-style-type: none"> • Analyser, trouver les descripteurs • Pratiquer, rechercher une aptitude adaptée • Critiquer et élaborer une démarche efficace

Pré-requis
Professionnels : <ul style="list-style-type: none"> • Stages, connaissances de l'élève. Inter-disciplinaires : <ul style="list-style-type: none"> • Cours d'Anglais (si on souhaite poursuivre le cours avec un accueil en langue Anglaise) • APS
Supports
Polycopiés : Document élève Tableau : Récupération des connaissances élèves Matériel et produits : Matériel vidéo : Ils ne sont pas indispensables mais apportent un plus grand confort pour la réalisation de la T.A.