

## Déroulement de la séance

### Synoptique de la séance

Première partie	Seconde partie
<p>Les élèves sont séparés en 3 groupes. On présente : règles de confection, familles, produits compatibles, etc. Chaque groupe doit réaliser un cocktail selon des critères précis et un objectif à atteindre. (chaque groupe se limite à une seule technique de réalisation). On précise également que chaque groupe devra présenter une fiche technique de fabrication.</p>	<p>Après présentation des cocktails et des fiches, on complète le document élève sur les méthodes de fabrication. On aborde le côté gestion / coûts et on termine par une analyse sensorielle avec argumentaire de vente.</p>

### Détail de la séance

Temps	Étapes	T. Pédago	Activité Élève	Supports et outils
5 min	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rappel de la dernière T.A.</li> <li>- Intérêt de la T.A. du jour</li> <li>- Objectifs à atteindre</li> <li>- Déroulement de la séance</li> </ul> Séparer la classe en 3 groupes de 4	Interrogative Expositive	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Participation sur rappel du cours précédent.</li> <li>- Écoute.</li> </ul>	Tableau
10/(15)min	« <b>Les cocktails</b> » Présentation du cours : règles de confection, familles, produits compatibles, etc.	Interrogative Expositive	Les élèves complètent le support élève.	Tableau Doc. élève page 1
15/(30)min	« <b>La réalisation d'un cocktail</b> »	Expérimentale	Définir au tableau les 3 techniques de réalisation, donner les ingrédients et les recettes des cocktails classiques. Les élèves doivent réaliser la fiche technique (libre) et le cocktail.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tableau.</li> <li>- Ingrédients</li> <li>- Matériel</li> </ul>
25/(55)min	« <b>Présentation des cocktails</b> » Distribution de la page 1 du document élève.	Expérimentale	Chaque groupe présente le résultat de son expérimentation et propose une dose et un verre pour chaque famille. Après confrontation des résultats le choix d'une méthode est reporté au tableau, le document élève est complété. <i>Note : une simple analyse sensorielle sur l'utilisation de zestes dans de l'eau permet de bien faire comprendre aux élèves leur intérêt.</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tableau</li> <li>- Document élève page 1</li> </ul>

10/(65)min	<p>« <b>Méthode de réalisation</b> » La classe est séparée en deux groupes.</p>	Expérimentale déductive	Les élèves complètent le document page 2 : les techniques de réalisation et de décoration.	- Tout le matériel présent
20/(85)min	« La gestion des coûts »	Expositive, interrogative	Compléter le document élève sur la partie concernant les coûts de fabrication. Chaque groupe doit calculer le coût de fabrication de son cocktail. Par synthèse des différents points, on peut présenter la fiche technique exemple.	- Tableau - Document élève page 3 - Exemple de fiche technique.
15/(100)min	« Analyse sensorielle » Analyse et rédaction d'un argumentaire de vente.	Expérimentale déductive	Reprendre les principaux axes d'une analyse sensorielle laisser les élèves rédiger une analyse sensorielle de leur cocktail en vue de la rédaction d'un argumentaire.	- Tableau - Cocktails - Exemple de fiche technique.
20/(120)min	« <b>Synthèse</b> » Vérification des objectifs, rangement et nettoyage, annonce de la prochaine T.A .	Expositive interrogative	Écoute Participation sur rappel des objectifs.	- Tableau (rappel)