

Fiche d'intentions pédagogiques

Niveau	A.E. d'approfondissement	Thème du cours :	Le service des boissons
Classe préconisée	Bac-Pro / B.T.n	Titre du cours	Le service des cocktails

Objectifs Généraux	Évaluation
Être capable de réaliser des cocktails classiques simples en vue de leur service au bar et au restaurant.	Évaluation formative durant la T.A. L'évaluation sommative se fera en A.P.S. ou T.P.
Objectifs Opérationnels	Exercices
<ul style="list-style-type: none"> • Connaître les principales familles de cocktails • Connaître les techniques de base • Connaître les règles de base pour leur confection • Réaliser et décorer les cocktails • Rédiger une fiche technique • Effectuer une analyse sensorielle et un argumentaire de vente • Avoir des notions de prix de revient et de vente 	Séance active pour l'élève, il doit : <ul style="list-style-type: none"> • Pratiquer, réaliser des cocktails • Adapter des solutions logiques

Pré-requis
Professionnels : <ul style="list-style-type: none"> • Stages, connaissances de l'élève. • Service des apéritifs au restaurant (B.E.P. / seconde B.T.n) • Service des apéritifs au restaurant (B.T.n / Bac Pro) • L'analyse sensorielle Inter-disciplinaires : <ul style="list-style-type: none"> • Cours de technologie sur les boissons (apéritifs, digestifs, B.R.S.A.)
Supports
Polycopiés : Document élève, fiche technique de réalisation (3 exemplaires par élève). Tableau : Récupération des connaissances élèves afin de déterminer avec eux la structure du cours, Objectifs et pré-requis de la séance. Matériel et produits : Prévoir une mise en place de bar (Shaker, verre à mélange, blender) et tout le petit matériel annexe : sous-tasses, dentelles, liteaux, seaux à glaçon, cuillère à mélange, passoire à cocktail, sticks, pailles, pinces, couteau d'office, emportes pièces pour la décoration, etc.... <ul style="list-style-type: none"> • Verrerie : verres à cocktails, old fashion, tumblers, flûte. • Mettre en place une table client qui sera utilisée pour le service au restaurant. • Alcools : selon les cocktails abordés / présentés. Transparent : La fiche enseignant peut être rétroprojetée et découverte au fur et à mesure.