

Fiche d'intentions pédagogiques

| | | | |
|-------------------|-------------------------|------------------|---------------------------------------|
| Niveau | T.A. d'apprentissage | Thème du cours : | Le service des boissons au restaurant |
| Classe préconisée | C.A.P. / B.E.P. / B.T.n | Titre du cours | Le service des apéritifs classiques |

| Objectifs Généraux | Evaluation |
|---|--|
| <p>Etre capable de réaliser le service des différentes boissons apéritives classiques au restaurant selon les usages de la profession.</p> <p>Etre capable d'adopter une méthode de service adaptée.</p> <p>Compétence C3 (réaliser) du référentiel, capacité C37 (B.E.P.).</p> | <p>Evaluation formative durant la T.A. L'évaluation sommative se fera en A.P.S. ou T.P.</p> |
| Objectifs Opérationnels | Exercices |
| <p>Etre capable de réaliser et servir à la voiture ou au bar des :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anisés • Quinquinas • Vermouths • Gentianes • Bitters • V.D.N./ V.D.L. • B.R.S.A. | <p>Séance active pour l'élève, il doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pratiquer • Adapter des solutions logiques • Critiquer et construire une méthode de service efficace. |

| Pré-requis |
|--|
| <p>Professionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les différents types de service, le port du plateau • Stages, connaissances de l'élève. <p>Inter-disciplinaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cours de technologie sur le matériel (séquence les locaux, le matériel, le mobilier et le linge) • Cours de technologie sur les boissons alcoolisées au restaurant |

| Supports |
|--|
| <p>Polycopiés : Document élève.</p> <p>Tableau : Récupération des connaissances élèves pour la mise en place d'une méthodologie de production et de service selon les différents types de produits</p> <p>Matériel et produits : Cette technologie appliquée doit se dérouler si possible au bar de l'établissement sinon prévoir une boisson par famille, de l'eau pour les démonstrations, des agrumes et le petit matériel de bar (indiqué sur la fiche prof), la verrerie, les plateaux, la glace. L'idéal est de disposer également d'une voiture de service. Au préalable, il faut préparer la salle avec les bouteilles, les verres, les ingrédients et le matériel.</p> <p>Transparent : La fiche enseignant peut être rétroprojetée et découverte au fur et à mesure.</p> |