

Fiche d'intentions pédagogiques

Date :		Thème de la séquence :	Le service des boissons au restaurant
Classe :		Thème de la séance :	Le service des boissons chaudes
Objectifs Généraux		Evaluation	
<p>Etre capable de réaliser la préparation des différentes boissons chaudes au restaurant.</p> <p>Etre capable d'adopter une méthode de service adaptée</p> <p>Compétence C3 (réaliser) du référentiel, capacité C37.</p>		<p>Evaluation formative durant la T.A.</p> <p>Evaluation sommative en A.P.S.</p>	
Objectifs Opérationnels		Exercices	
<ul style="list-style-type: none"> ● Etre capable de réaliser et servir un café espresso ● Etre capable de réaliser et servir un thé, une infusion ● Etre capable de réaliser et servir un chocolat chaud 		<p>Séance active pour l'élève, il doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Analyser, trouver des solutions logiques ● Pratiquer, rechercher une méthode adaptée ● Critiquer et construire une méthode de service efficace. ● Goûter et pratiquer l'initiation à l'analyse sensorielle (si possible) 	
Pré-requis			
<p>Professionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stages, connaissances de l'élève, - Les différents types de service, le port du plateau - Cours de technologie sur le matériel (séquence les locaux, le matériel, le mobilier et le linge) - Initiation à l'analyse sensorielle (si possible) <p>Inter-disciplinaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● APS 			
Supports			
<p>Polycopiés :</p> <p>Document élève</p> <p>Tableau :</p> <p>Récupération des connaissances élèves pour la mise en place d'une méthodologie de production et de service, la définition d'un standard de qualité.</p> <p>Matériel et produits</p> <p>Machine à espresso, réchaud, russe, petit matériel de service des boissons chaudes, plateaux, café, chocolat en poudre, chocolat de couverture, lait, thé, infusions.</p>			