

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	Etapes	T.Pédago.	Activité élève	Support et outils
0/(5)min	<ul style="list-style-type: none"> - Rappel de la dernière T.A. - Intérêt de la T.A. du jour - Objectifs à atteindre - Déroulement de la séance <p>Séparer la classe en 3 groupes de 4</p>	Interrogative Expositive	<ul style="list-style-type: none"> - Participation sur rappel du cours précédent. - Ecoute. 	Tableau
10/(15)min	<p>"Les cocktails" Présentation du cours : règles de confection, familles, produits compatibles, etc.</p>	Expositive Interrogative	Les élèves complètent le support élève.	Tableau Doc. élève page 1
15/(30)min	<p>"La réalisation d'un cocktail"</p>	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"> - Tableau. - Ingrédients - Matériel
25/(55)min	<p>"Présentation des cocktails"</p>	Expérimentale	Chaque groupe présente son cocktail (avec réalisation devant les autres) et argumente sa fiche technique. Insister sur les argumentaires de vente.	<ul style="list-style-type: none"> - Tableau - Ingrédients - Matériel
10/(65)min	<p>"Les méthodes de réalisation"</p>	Déductive Expérimentale	Les élèves complètent le document page 2 : les techniques de réalisation et de décoration.	- Doc. élève p2
20/(85)min	<p>"La gestion des coûts"</p>	Déductive Expérimentale	<p>Compléter le document élève sur la partie concernant les coûts de fabrication. Chaque groupe doit calculer le coût de fabrication de son cocktail.</p> <p>Par synthèse des différents points, on peut présenter la fiche technique exemple.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tableau - Document élève page 3 - Exemple de fiche technique.
15/(100)min	<p>"Analyse sensorielle" Analyse et rédaction d'un argumentaire de vente.</p>	Déductive Expérimentale	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.	<ul style="list-style-type: none"> - Tableau - Cocktails - Exemple de fiche technique.
20/(120)min	<p>"Synthèse" Vérification des objectifs, rangement et nettoyage, annonce de la prochaine T.A .</p>	Interrogative Expositive	<p>Ecoute</p> <p>Participation sur rappel des objectifs.</p>	- Tableau (rappel)