

Déroulement de la séance

Synoptique de la séance

Première partie	Seconde partie
La première partie du cours porte sur l'aspect technique du service des digestifs : Doses, méthode, température.	La seconde partie du cours donne un éclairage sur la promotion de ces boissons au restaurant et clôture sur l'aspect rentabilité.

Détail de la séance

Temps	Étapes	T.Pédago.	Activité élève	Support et outils
0/(5)min	- Rappel de la dernière T.A. - Intérêt de la T.A. du jour - Objectifs à atteindre - Déroulement de la séance	Interrogative Expositive	- Participation sur rappel du cours précédent. - Écoute.	Tableau
10/(15)min	"Le service des digestifs au restaurant" Séparer la classe en 4 groupes de 3	Interrogative Expositive	Définir avec les élèves les types de boissons digestives et leur prix moyen à l'achat. Écrire au tableau les idées et en extraire le plan du cours.	Tableau
15/(30)min	"Le service des eaux de vie brunes" Présentation des eaux de vie brunes	Expositive Interrogative	Après présentation des produits, on demande à chaque groupe de faire une proposition de méthode de service et de dosage. Synthétiser les bons éléments sur le tableau afin d'en dégager la bonne méthode, chiffrer le coût d'un verre pour un 3* et pour un X.O.	- Tableau. - Boissons - Doc. élève page 1
15/(45)min	"Le service des eaux de vie blanches"	Déductive Expérimentale	Après présentation des produits, on demande à chaque groupe de faire une proposition de méthode de service et de dosage. Synthétiser les bons éléments sur le tableau afin d'en dégager la bonne méthode, chiffrer le coût d'un verre. On proposera une analyse sensorielle comparative entre une eau de vie blanche servie à température ambiante et une autre servie rafraîchie.	- Tableau - Boissons - Document élève page 1
15/(60)min	"Le service des liqueurs et crèmes" Présentation des liqueurs et crèmes	Déductive Expérimentale	Après présentation des produits, on demande à chaque groupe de faire une proposition de méthode de service et de dosage. Synthétiser les bons éléments sur le tableau afin d'en dégager la bonne méthode, chiffrer le coût d'un verre. On proposera une analyse sensorielle comparative entre une crème servie à température ambiante et une autre servie sur glace pilée.	- Tableau - Boissons - Doc. élève p1
10/(70)min	"La mise en place d'une voiture"	Déductive Expérimentale	Un groupe se propose pour faire cette mise en place, les autres élèves commentent et font des propositions d'amélioration. Distribution du document élève page2.	- Tableau - Document élève page 2 - Matériel de service (voir F.I.P.)
20/(90)min	"La vente des boissons digestives" Aspect commercial.	Déductive Expérimentale	Lancer le thème : la vente des digestifs au restaurant. Chaque groupe doit présenter et jouer un sketch de service des digestifs à table avec le chariot dressé. Ramener les sketches aux solutions proposées dans le document élève.	- Tableau - Document élève page 2
10/(100)min	"Rentabilité" Quelles marges ?	Interrogative Expositive	Reprendre les différents coûts et établir les marges brutes.	- Tableau - Document élève page 2
20/(120)min	"Synthèse" Vérification des objectifs, rangement et nettoyage, annonce de la prochaine T.A .	Interrogative Expositive	Écoute Participation sur rappel des objectifs.	- Tableau (rappel)