

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

Objectifs Généraux	Évaluation
Être capable de réaliser le service des digestifs au restaurant selon les usages de la profession. Être capable d'adopter une aptitude commerciale afin de promouvoir les ventes.	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"> Choisir une verrerie optimale selon le digestif Effectuer le bon dosage Adapter la méthode de service au digestif Mettre en place une voiture à digestifs Avoir des notions de prix de revient et de vente 	Séance active pour l'élève, il doit : <ul style="list-style-type: none"> Pratiquer Adapter des solutions logiques

Pré-requis

Professionnels :

- 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 :

- Cours de technologie restaurant sur les digestifs (Cognac, Armagnac, liqueurs et eaux de vie).

Supports

Polycopiés :

Document élève.

Tableau :

Récupération des connaissances élèves afin de déterminer avec eux les différents types de boissons digestives à servir.

Matériel et produits :

Prévoir plusieurs sortes de verres à eaux de vie, des verres I.N.A.O., des tumblers, en mettre pour les dégustations. Prévoir tout le petit matériel annexe : sous-tasses, dentelles, liteaux, seaux, carafes, couteaux limonadiers (élèves), matériel spécial (si dispo.) machine à glace pilée. Mettre en place une table client qui sera utilisée pour le service des verres sur table client avec assiette d'attente.

Alcools : cognac (3* et X.O.), eau de vie de poire williams, liqueur de poire williams, crème de cassis.

Transparent :

La fiche enseignant peut être rétroprojetée pour gagner du temps au moment de remplir le document élève