

Déroulement de la séance

Synoptique de la séance

Première partie	Seconde partie
<p>Faire un bref rappel des objectifs des flambages en salle et définir les contraintes des flambages selon les axes suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les différentes familles de fruits • Les différentes techniques • Les différents alcools et leur rôle respectif (parfumer et flamber) • Le matériel adéquat et son organisation <p>De là, on propose une liste de produits aux élèves. Ils doivent élaborer eux-même des solutions pour la réalisation du flambage et la meilleure association possible.</p>	<p>Expérimentation et analyse sensorielle pour les élèves : les élèves passent à l'action et testent la solution retenue. Ils élaborent un brouillon de la fiche technique de leur expérimentation (en suivant le cadre standard), terminent le cours en complétant leur support de cours et reçoivent les fiches techniques à terminer.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser un flambage pour chaque famille par groupe d'élève (3 ou 4 groupes) • Pratiquer rapidement une analyse sensorielle • Rédiger les fiches techniques • Compléter le document de synthèse élève

Détail de la séance

Temps	Étapes	T. Pédago	Activité Elève	Supports et outils
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. - Ecoute.	Tableau
5/(10) min	"les flambages au restaurant" Quels objectifs, quelles contraintes, quelles possibilités ?	Interrogative Expositive	Participation de l'élève et récupération au tableau des idées lancées.	Tableau
5/(15)min	"Définition des flambages au restaurant" Identification des familles de fruits, d'alcool, des techniques et du matériel. Présenter l'ensemble sous forme de tableau.	Expositive Interrogative	Les élèves donnent les différents éléments qui seront classés dans le tableau.	Tableau
20/(35)min	Elaboration des associations possibles. "Elaborer un flambage" Noter les associations retenues au tableau.	Déductive interrogative	Séparer les élèves en 3 ou 4 groupes, chaque groupe travaillera sur un produit. L'élaboration des solutions doit se faire selon les contraintes des produits. Les élèves utilisent le cadre standard des fiches techniques pour prendre en compte la totalité des paramètres.	- Tableau - Fiche technique vierge
20/(55)min	Mise en oeuvre des solutions retenues. "Réaliser un flambage" Les élèves réalisent le flambage en vérifiant ce qu'ils ont noté.	Expérimentale	Mise en oeuvre des fiches techniques à l'aide du matériel installé.	- Fiche technique - Matériel - Alcools et produits
20/(75)min	Pratique et autocritique "Dégustation"	Déductive Expérimentale	Les élèves dégustent, ils chiffrent le coût matière et main d'oeuvre de la prestation. Ils complètent les éléments prix et description commerciale de la fiche technique à partir de leurs observations.	- Leur réalisation - Fiche technique
20/(95)min	"Compléter le document de synthèse" On donne : le document de synthèse, une fiche technique vierge, les exemples de fiches technique complétées.	Déductive Interrogative	Les élèves complètent le document de synthèse qui a été distribué et mettent au propre leur fiche technique.	- Tableau - Fiche technique
25/(120)min	"Synthèse" Vérification des objectifs, rangement et nettoyage, annonce de la prochaine T.A .	Expositive interrogative	Ecoute Participation sur rappel des objectifs, prise de note du travail à faire (faire les illustrations des fiches techniques)	Tableau (rappel)