

Fiche d'intentions pédagogiques

Niveau	T.A. d'approfondissement	Thème du cours :	Les flambages au restaurant
Classe préconisée	Bac. Pro., B.T.H.	Titre du cours	Les fruits flambés

Objectifs Généraux	Evaluation
<p>Selon les fruits, être capable de déterminer la meilleure association matériel / ingrédients / méthode pour un ratio qualité / prix donné.</p> <p>Etre capable de rédiger une fiche technique de réalisation (conforme aux exigences du baccalauréat professionnel).</p>	<p>Evaluation formative durant la T.A. L'évaluation sommative se fera en A.P.S. ou T.P.</p>
Objectifs Opérationnels	Exercices
<ul style="list-style-type: none"> Etre capable de citer les différents fruits à flamber. Etre capable de les organiser en différentes familles. Etre capable d'adapter la méthode de flambage selon la famille de fruits. Etre capable de justifier ses choix et de les argumenter. 	<p>Séance active pour l'élève, il doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> Analyser Organiser Pratiquer Critiquer

Pré-requis

Professionnels :

Fruits flambés durant les stages / P.F.E. pour certains.

Inter-disciplinaires :

- Cours de technologie : connaissances des fruits et des eaux de vie, les gastronomies régionales.
- Analyse sensorielle
- Géographie de la France (zones de production).
- Fruits flambés lors des séances d'A.P.S. ou de TP pour les élèves issus d'un B.E.P.

Supports

Polycopiés :

Documents élève fiche de synthèse et exemples de fiches techniques (à choisir parmi la liste proposée sur la [page d'index](#)).

Tableau :

Récupération des connaissances élèves, carte de France (c'est un plus pour situer rapidement les produits et faire un rappel sur les gastronomies régionales).

Matériel et produits :

Prévoir :

- Un assortiment d'eaux de vie pour les différents flambages
- Au moins un guéridon pour chaque mode opératoire.
- Des fruits et des ingrédients qui couvrent les 3 modes opératoires (pêche au sirop, bananes, pruneaux d'Agen).

Transparent :

Cadre standard des [fiches techniques](#) du baccalauréat professionnel