

## Déroulement de la séance

### Synoptique de la séance

Première partie	Seconde partie
<p>la première partie du cours permet de définir le service du fromage au restaurant et les règles générales de composition d'un assortiment :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définir le service du fromage</li> <li>• Les règles d'un assortiment</li> <li>• Les méthodes de service (voiture / plateau)</li> <li>• Dressage d'un assortiment</li> </ul>	<p>Maintenant que nous avons défini les règles de présentation d'un assortiment de fromage, nous pouvons aborder la seconde partie : les méthodes de découpe et les règles de conservation du fromage.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Expérimentation des différentes méthodes possibles</li> <li>• Les règles de conservation du fromage</li> <li>• Synthèse de la T.A.</li> </ul>

### 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
15/(20) min	"Le service du fromage au restaurant" Quels objectifs, quelles contraintes, quelles possibilités ?	Interrogative Expositive	Participation de l'élève, les élèves doivent donner des idées en vrac sur le service des fromages au restaurant. Définir les différentes méthodes de service. Organiser ce qui a été dit afin d'en dégager le plan général du support photocopié, le laisser dans un coin du tableau.	Tableau
10/(30)min	"Les règles d'un assortiment"	Expositive Interrogative	Les élèves doivent déduire eux même les règles d'un assortiment, parler des produits d'accompagnement.	Tableau
15/(45)min	"Le service à la voiture et au plateau" Lancer les élèves sur la mise en place d'une voiture de service et le dressage d'un plateau.	Expérimentale	Les élèves réfléchissent sur les différents aspects de la mise en place d'une voiture, d'un plateau et utilisent les règles d'assortiments.	- Petit matériel - Chariot - Fromages
10/(55)min	"Définition d'un cahier des charges simple" pour le dressage des plateaux. Distribuer le document élève page 1 et 2.	Expérimentale	Récupération des principaux points au tableau et les reprendre sur le document élève; faire une mini synthèse de la première partie de la T.A.	- Tableau
20/(75)min	"La découpe des fromages"	Expérimentale	Faire découper aux élèves les différents blocs de mousse pré-découpés, les laisser trouver des solutions par l'expérimentation.	- Mousse
10/(85)min	"Synthèse des méthodes de découpe" Distribuer les pages 3 et 4 du document élève.	Déductive Expositive	Validation des différentes méthodes par le rappel du support imprimé.	- Tableau - Document élève
15/(100)min	"La conservation des Fromage" Distribuer les pages 3 et 4 du document élève.	Interrogative Expositive	Faire participer les élèves au rangement et aux méthodes de conservation des fromages.	- Fromages - Document élève
20/(120)min	"Synthèse" Vérification des objectifs, rangement et nettoyage, annonce de la prochaine T.A .	Expositive interrogative	Ecoute Participation sur rappel des objectifs.	- Tableau (rappel)