

Niveau	T.A. de synthèse	Thème du cours :	Les fruits
Classe préconisée	Bac-Pro. / B.T.n	Titre du cours	Les salades de fruits

Objectifs Généraux	Evaluation
<p>Les élèves devront être capables de comparer deux mets, l'un à partir de produit brut et frais, l'autre déjà élaboré à l'avance et conditionné en seau</p> <p>L'étude comparative portera sur les différences de coûts matières, de temps de préparation et le coût principal et se terminera par un test organoleptique.</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 déconditionner une salade de fruits de cinquième gamme. • Etablir le coût principal des deux réalisations. • Réaliser une dégustation comparative. • Adapter le produit à un concept. 	<p>Séance active pour l'élève, il doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organiser • Pratiquer • Analyser • Critiquer et proposer des solutions

Pré-requis

Professionnels :

- Réaliser une salade de fruits frais et la dresser
- Analyse sensorielle

Inter-disciplinaires :

- Cours de technologie : connaissances des fruits.
- Gestion : connaissance et calcul des coûts

Supports

Polycopiés :

Calcul du coût principal (frais et cinquième gamme), analyse sensorielle comparative, document de synthèse.

Tableau :

Récupération des connaissances élèves.

Matériel et produits :

Prévoir :

- Un seau de salade de fruits de saison (davifrais(c)).
- Fruits frais : 2 oranges, 2 pommes, 2 Kiwis, 2 bananes, 1 citron.
- Sucre poudre.
- Muscat (pour expérience).
- Petit matériel (assiettes, bols, etc.).

Transparent :

Cadre des fiches de calculs de coûts

Analyse sensorielle

Fiche de synthèse