



**Activité 2 – Les étiquetages et les signes de qualité** : lors de vos recherches, vous rencontrez l'économiste de votre entreprise. Vous repérez sur les caisses de livraison les trois étiquettes ci-dessous.

EMB. – EXP. GAEC LE MARAICHER 97, rue des melons 13999 LES TERRES DE CAVAILLON TEL : 0412 45 89 69 N° Exploitant	Origine	Produit Normalisé
	<b>PROVENCE</b>	<b>II</b>
	Produit	MELONS bio
	Variété	CANTALOUPE
Calibre	Nombre Ou Masse Nette	
<b>6 - 8</b>	<b>9 KGS</b>	

EMB. – EXP. SICA MEYLIM Domaine De La Meynie 24270 SARLANDE TEL : 0553622140 N° Exploitant	Origine	Produit Normalisé
	<b>LIMOUSIN</b>	<b>Extra</b>
	Produit	POMME LIMOUSIN AOP
	Variété	GOLDEN
Calibre	Nombre Ou Masse Nette	
<b>65 mm</b>	<b>6 KGS</b>	

EMB. – EXP. Site de Bègue LE Grand Tampon LA REUNION TEL : N° Exploitant	Origine	Produit Normalisé
	<b>RÉUNION</b>	<b>I</b>
	Produit	ANANAS LABEL ROUGE
	Variété	VICTORIA
Calibre	Nombre Ou Masse Nette	
<b>700 gr</b>	<b>10,5 KGS</b>	

Vous lisez avec attention ces trois étiquettes commerciales.  
→ Vous complétez les tableaux ci-dessous.

Catégorie	Couleur	Caractéristique	Signe de qualité	Garanties
<b>« extra »</b>		<i>produits de qualité supérieure, très homogènes et sans défaut</i>		
<b>« I »</b>		<i>produits de bonne qualité, homogènes et ne présentant que de rares défauts d'aspect.</i>		
<b>« II »</b>		<i>produits de qualité moyenne, moins homogènes et présentant des défauts de forme et d'aspect.</i>		

**Activité 3 – Les propositions** : Après avoir identifié les fruits mis à votre disposition, vous menez une réflexion sur les préparations que vous allez réaliser.

→ Vous rappelez les exigences de votre cliente.

--

→ Vous listez les préparations que vous allez proposer.

Préparations crues	Préparations Cuites

**Activité 4 – Les préparations à base de fruits crus** : Afin de réaliser ces préparations, vous exigez de votre personnel qu'il maîtrise les bons gestes et qu'il produise en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie. Vous utilisez la méthode QQQCP et des 5M.

Qui ?	
Quoi ?	Réaliser une salade de fruits
Où ?	
Quand ?	
Comment ?	M
	M
	M
	M
	M
Pourquoi ?	

Mettre en place son poste de travail.



Réaliser :

- Un tartare de fruits
- Une salade de fruits façon carpaccio
- Un Smoothie
- Une espuma



**Activité 5 – les flambages de fruits** : vous proposez des flambages qui seront présentés comme ateliers culinaires lors de la réception. Vos maîtres d'hôtel ou chefs de cuisine devront maîtriser les techniques en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie. Vous utilisez la méthode QQOQCP et des 5M.

Qui ?	
Quoi ?	Flamber un fruit
Où ?	
Quand ?	
Comment ?	M
	M
	M
	M
	M
Pourquoi ?	

Mettre en place son poste de travail.

Réaliser les flambages de :

- Une brochette de fruits
- un ananas flambé

