

Atelier expérimental

Ile de France

En classe de première baccalauréat professionnel vous devez étudier la gastronomie des 27 régions françaises en vue de passer l'épreuve E31 qui comprend 3 sous-épreuves :

- un atelier bar (30 mn) : élaboration, dégustation, argumentation d'un cocktail.
- un atelier sommellerie (30 mn) : analyse sensorielle, argumentation commerciale d'un vin.
- un atelier valorisation des produits (30 mn) : création d'un menu, accord mets/vins, argumentations.

Afin de faciliter ce travail, nous diviserons la France en 5 zones (Ile de France, Sud-Est, Nord-Est, Dom-Tom, Nord-Ouest et Sud-Ouest). Au travers de mises en situations professionnelles en groupe de cuisiniers et serveurs, nous développerons l'ensemble des compétences nécessaires à votre réussite.



Votre classe est chargée de l'organisation d'une soirée Guinguette au restaurant d'application du lycée. Cette manifestation a pour but de mettre en avant les produits de la région Ile de France. Vos missions sont donc de :

- Mettre en place un menu à choix Ile de France,
- Proposer et élaborer un cocktail,
- Proposer des accords mets et vins,
- Rédiger les argumentations commerciales des mets et boissons
- Choisir des animations et décorations pour la salle.

Séance n°1 :

C.1.3.1 Valoriser les produits

- Objectifs : → Identifier les principaux repères géographiques et culturels par région.
→ Identifier les principales spécialités et produits marqueurs par région.

C.3.1.3 S'inscrire dans un principe de formation continue

- Repérer les différents outils d'information.
Objectifs : → Chercher et trouver une information.
→ Synthétiser, exposer et exploiter une information.

Séances n°2 et n°3 :

C.1.1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale.

- Objectifs : → Rédiger des argumentations commerciales

C.1.3.2 Valoriser les espaces de vente.

- Objectifs : → Identifier des éléments de décoration.
→ Caractériser les facteurs d'ambiance.

C.1.3.3 Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et boissons.

- Objectifs : → Réaliser une analyse sensorielle (cocktail, fromages)
→ Compléter les fiches de dégustation.

C.1.3.4 Proposer des accords mets vins.

- Réaliser une analyse sensorielle et compléter les fiches de dégustation.
Objectifs : → Respecter les règles d'accord.
→ Argumenter commercialement les vins en accord avec les mets proposés.

C.5.2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et productions.

- Objectifs : → Repérer les éléments de qualité et les défauts des produits.

Fiche manifestation : Soirée Guinguette

Région représentée :

Ile de France

Décorations :

Sur table :

- Nappes et serviettes vichy rouge
- Fleurs des champs
- photophores

Dans le restaurant :

- affiches vues de Paris
- Buffet de produits locaux
- serveurs en tenue titi parisien

Animations :

Musique bal musette, accordéon, quizz gastronomie régionale

Menu de la soirée

Apéritif

Cocktail Red Lion

METS

BOISSONS

MATERIEL

Entrée 1

Pâté Pantin

Saumur
Champigny

Couteau- fourchette de base
Assiette de base

Entrée 2

Profiterole d'escargots

Muscadet

Couteau- fourchette à entremets
Assiette de base

Poisson

Filet de sole Joinville

Muscadet

Couteau- fourchette à poisson
Assiette gastronomique

Viande

Magret de canard
Montmorency

Chinon

Couteau- fourchette de base
Assiette gastronomique

Fromages

Duo de Bries

Chinon

Couteau-fourchette de base
Assiette à entremets

Dessert1

Paris-Brest

Vouvray
Montlouis

Cuillère- fourchette à entremets
Assiette à entremets

Dessert 2

Puits d'Amour

Vouvray
Montlouis

Cuillère- fourchette à entremets
Assiette à entremets

Digestif

Claquesin, Grand Marnier

