

# Atelier expérimental

<b>Classe</b> : 2pro R3	<b>Thème</b> : la valorisation, la commercialisation et le service d'une boisson chaude
<b>Lieu</b> : restaurant vert	<b>Date</b> : le jeudi 15 janvier 2015

## Compétences du jour

- C1-3.1 Valoriser les produits
- C2-3.3 Servir des boissons : effectuer le service d'un cappuccino

## Déroulement de l'atelier expérimental

Horaire	Chronologie
15h45 à 16h15	<ul style="list-style-type: none"><li>○ présentation du thème du jour et des compétences opérationnelles,</li><li>○ mise en place de l'atelier expérimental</li></ul>
16h15 à 17h30	<ul style="list-style-type: none"><li>○ réalisation des 3 ateliers de 25 minutes chacun par les 3 groupes d'élèves</li></ul>
17h30 à 17h55	<ul style="list-style-type: none"><li>○ nettoyage et rangement du matériel et des locaux</li></ul>
17h55 à 18h25	<ul style="list-style-type: none"><li>○ pour chaque atelier les 3 groupes présentent leur travail,</li><li>○ synthèse globale par le professeur</li></ul>



# Atelier 1

## La valorisation d'un cocktail à base de boissons chaudes

○ Vous avez à votre disposition un buffet avec :

- des boissons chaudes (thé, café et chocolat), des jus de fruits, des fruits frais, des sirops, des purées de fruits et des herbes aromatiques,
  - du matériel de bar,
  - une sélection de verre.



Vous devez réaliser un cocktail sans alcool à base de thé, de chocolat ou de café puis écrire une petite présentation pour justifier le choix de ce mélange.



Nom du cocktail

Recette



Justification du choix des mélanges



# Atelier 2

La commercialisation d'une boisson à base de thé, chocolat ou café

○ Vous devez déguster 2 cocktails sans alcool puis proposer pour chacun d'eux :

- une analyse gustative (oeil, nez, bouche),
  - un nom,
  - une argumentation commerciale,



## Cocktail 1

- 1.5cl de sirop de cardamome
- 2cl de jus de citron vert
- 4cl de purée de framboise
- 10cl de chocolat chaud

### Décoration

1 cuiller de poudre de noix de coco



## Cocktail 2

- 1cl de sirop de sucre
- 5/6 feuilles de menthe
- 1/2 citron vert
- 10cl de thé vert gunpowder

### Analyse gustative

- Oeil
- Nez
- Bouche

Nom du cocktail

Argumentation commerciale

### Analyse gustative

- Oeil
- Nez
- Bouche

Nom du cocktail

Argumentation commerciale

## La découverte des thés et le service d'un cappuccino

### Atelier 3

#### ○ Les thés :

- la découverte : analyse sensorielle des 4 familles de thé (tableau ci-dessous),
- le «blind test» : retrouver les familles de thé grâce aux définitions ci-dessous,

Variétés	Cru	Infusion	N°
Blanc	<b>Pai Mu Tan</b> est le nom chinois de la pivoine blanche. Il provient essentiellement de la province de Fujian, situé au sud-est de la Chine. Il donne une tasse fine et délicate	3 mn	
Vert	<b>Gunpowder</b> signifie «poudre à canon», nom donné à cause de sa forme. C'est l'Orient qui l'a popularisé, particulièrement parce qu'il est utilisé pour faire le thé à la menthe.	- de 3 mn	
Oolong ou semi-fermenté	<b>Grand Oolong</b> : dragon noir en mandarin, il a un goût fumé et un parfum d'algue.	3 mn	
Noir	<b>Anichai</b> est un thé noir de Chine aromatisé selon une recette indienne. Les épices sont rehaussées de morceaux de gingembre, de clou de girofle, de baies rouges et de cardamome.	3 mn	

#### ○ Les cafés :

- le service d'un «cappuccino» : après avoir visionné la vidéo effectuer la préparation et le service d'un cappuccino.



## **Les étapes**