

Atelier expérimental

Classe : 2pro R3	Thème : la valorisation, la commercialisation et le service d'une boisson chaude
Lieu : restaurant vert	Date : 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">○ présentation du thème du jour et des compétences opérationnelles,○ mise en place de l'atelier expérimental
16h15 à 17h30	<ul style="list-style-type: none">○ réalisation des 3 ateliers de 25 minutes chacun par les 3 groupes d'élèves
17h30 à 17h55	<ul style="list-style-type: none">○ nettoyage et rangement du matériel et des locaux
17h55 à 18h25	<ul style="list-style-type: none">○ pour chaque atelier les 3 groupes présentent leur travail,○ synthèse globale par le professeur



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.

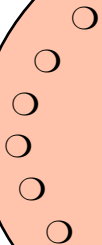


Vous devez réaliser un cocktail sans alcool à base de thé, de chocolat ou de café puis écrire une petite présentation pour justifier le choix de ce mélange.



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	Pai Mu Tan 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	Gunpowder 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	Grand Oolong : dragon noir en mandarin, il a un goût fumé et un parfum d'algue.	3 mn	
Noir	Anichai 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