

CLASSE : 2 PRO A	NIVEAU DE LA CLASSE :	NOM DU PROFESSEUR : ↓	DATE :																		
TYPE DE COURS : ↓	PREMIERE	M. XXXXX	XX/XX/XXXX																		
ATELIER EXPERIMENTAL		AXE DE TRAVAIL 6 Atelier Dégustation																			
L'ANALYSE SENSORIELLE		<u>SITUATION PROFESSIONNELLE:</u> Vous allez participer en tant que commis à une dégustation des nouveaux plats de la future carte avec l'ensemble de la brigade de cuisine et de restaurant dans le but d'améliorer les plats et de rectifier les fiches techniques. Vous testez au préalable votre aptitude à reconnaître les saveurs.																			
PRE-REQUIS (professionnels et interdisciplinaires) : • Travaux pratiques : Tests organoleptiques		Scénario d'Apprentissage 1 <u>Objectifs :</u> - Identifier les saveurs de base - Enoncer les facteurs variables dans la perception gustative																			
CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE <u>L'élève doit être capable de :</u> • Identifier les saveurs de base • Enoncer les facteurs variables dans la perception gustative • Déguster et analyser un produit fini • Interpréter l'analyse en utilisant les descripteurs du goût		Matériels 5 bouteilles d'eau 1 balance digitale au micro-gramme 5 gobelets marqués 1, 2, 3, 4 et 5	Scénario d'Apprentissage 2 <u>Objectifs :</u> - Déguster et analyser un sablé breton, interpréter l'analyse en utilisant le vocabulaire en fonction des descripteurs.																		
C HAMPS D'APPLICATION EN TP ⇒ Auto-évaluation ⇒ Tests organoleptiques ⇒ Goûter, analyser et rectifier des préparations ⇒ Remplir une fiche d'analyse sensorielle		Produits Acide tartrique : 10 g d'acide tartrique par litre de solution Sel fin : 15 g par litre Sucre : 2 fois 20 g de sucre par litre Quinine : 10 g par litre de solution	<table border="1"> <thead> <tr> <th>SENS</th> <th>DESCRIPTEUR</th> <th>INTENSITE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>VUE</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>OLFACTION</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>TOUCHER</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>AUDITIVE</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>GOUT</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	SENS	DESCRIPTEUR	INTENSITE	VUE			OLFACTION			TOUCHER			AUDITIVE			GOUT		
SENS	DESCRIPTEUR	INTENSITE																			
VUE																					
OLFACTION																					
TOUCHER																					
AUDITIVE																					
GOUT																					
		Risques et précautions Prendre la précaution de se rincer la bouche pour éviter des phénomènes de saturation / masquage Déconseiller pour les sujets atteints d'hypertension / insuffisance rénale																			
		Protocole Expérimental N°1 Goûter le contenu de chaque gobelet et identifier la saveur caractéristique																			

Support :

- Fiches d'analyse sensorielle /Fiche atelier expérimental

POLES	COMPETENCES PROFESSIONNELLES	COMPETENCES DU POLE D'ACTIVITES OPERATIONNELLES :
POLE 1	C1-1. ORGANISER la production	C1-1.5 Optimiser l'organisation de la production
POLE 2	<p>C2-1. ENTRETENIR des relations professionnelles</p> <p>C2-2. COMMUNIQUER à des fins commerciales</p> <p>C3-2. OPTIMISER les performances de l'équipe</p>	<p>C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure</p> <p>C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle</p> <p>C3-2.3 Proposer et/ou mettre en oeuvre les actions d'optimisation et/ou correctives</p> <p>C3-2.3 Proposer et/ou mettre en oeuvre les actions d'optimisation et/ou correctives</p>