Technologie appliquée restaurant

les flambages de fruits

Cl-3 Vendre des prestations

C1-3.1 Valoriser les produits

C1-3.2 Valoriser, animer les espaces de vente

Cl-3.4 Proposer des accords mets - boissons ou boissons - mets

C5-2. Maintenir la qualité globale

C5-22 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions





Vous êtes stagiaire au restaurant Papilles & Plaisirs, restaurant gastronomique implanté en plein cœur du Médoc à Pauillac. Utiliser les produits du terroir et de saison est la priorité du chef de cuisine. Il s'inspire de plats réalisés par de grands chefs et les propose en plat du jour. Le ticket moyen est de 65.00 €. Le maître d'hôtel propose ponctuellement des flambages à sa clientèle pour mettre en avant les savoir-faire de ses collaborateurs de salle.

Activité 1 – Votre maître d'hôtel souhaite vous former à la pratique des flambages. Une vraie découverte pour vous. Il vous demande de lui citer les intérêts pour un restaurant de remettre ces techniques au goût du jour.

→Vous les citez.		

Vous évoquez votre appréhension et votre inquiétude quant à la réaliser les flambages en salle. Il vous demande de réfléchir sur les risques professionnels liés à ces pratiques et de trouver des solutions pour y remédier.

→Vous complétez le tableau.

Risques professionnels	Moyens de prévention

Technologie appliquée restaurant

Activité 2 - Vous allez à l'office pour récuperer les matériels et les produits alimentaires nécessaires pour réaliser le flambage d'un fruits

→Vous les listez

Matériels	Produits
	Sucre

Pour réaliser un flambage les produits doivent être utilisés de manière rationnelle. Pierre Philippot vous demande que vous expliquiez de rôle de chacun d'eux.

→Vous renseignez le tableau.	
1 - Sucre	Réaliser un caramel adapté au fruit utilisé.
2 -	
3 -	
4 -	
5 -	
6 -	

Votre maître d'hôtel mets à votre disposition toute un série de produits (fruits, alcools, ...).

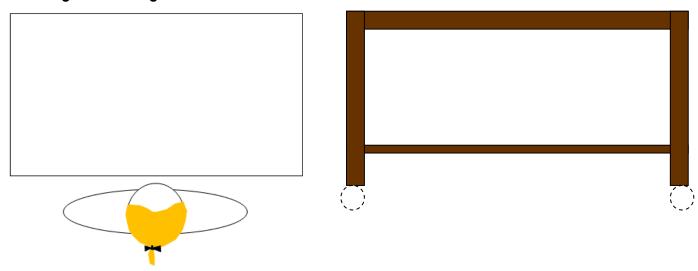
- → Vous les identifiez pour les valoriser.
- → Vous complétez le tableau (page 4).



Fruits	Type de fruit	Caramel	Aromatisation	Flambage

Activité 3 – Vous voilà face à vos clients. Il est temps de mettre en place votre poste de travail et de réaliser le flambage.

→ Vous organiser votre guéridon.



Activité 4 - Vous comparez votre flambage avec celui de votre collabaorateur. Vous remarquez quelques différences.

→Vous réaliser une analye comparative des deux préparations.

Phases	Flambage 1	Flambage 2
Visuelle		
Olfactive		
Gustative		



essentiel ...



Animer par les flambages en utilisant la méthode QQOQCP....

	qui est concerné par la situation ? qui fait l'action ou l'activité ?		
QUI ŝ			
QUI ?	→le personnel du restai		
011010	quelle est l'action ? quelle est la problématique → Animer le restaurant en réalisant des flambages de fruits		
QUOI ?			
	ou se traite l'action ? dans quel service ?		
ON \$	→dans la salle de restaurant		
	à quel moment se produit l'action ? quelle est sa fréquence.		
QUAND ?	 →au moment du dessert →en anticipant l'organisation et la préparation de ce dessert 		
	r en armeiparir i organ	isamon en la preparament de ce dessen	
	comment s'y prend-on ? quelle est la dém	narche, la procédure ?	
	Méthode des 5 M + 1	Justifications	
	Melliode des 5 M · 1	Josinicanons	
	M		
COMMENT ?	M		
	м		
	M		
	M		
	Marketing		
	quel est l'intérêt de mettre en place cette	procédure ? quels sont le objectifs à atteindre.	
POURQUOI ?	 inciter l'achat d'impulsion : montrer pour mieux vendre augmenter le chiffre d'affaires du restaurant valoriser le travail du personnel : savoir-faire et compétences créer une dynamique 		