

CLASSE : CAP HCR 1	NIVEAU DE LA CLASSE : ↓	NOM DU PROFESSEUR :	DATE : <input type="text"/>
TYPE DE COURS : ↓ Atelier Expérimental	1ERE ANNEE CAP SERVICES ET COMMERCIALISATION EN HCR		
THEME DU COURS PRECEDENT :		<p style="color: #000080; text-align: center;">Vous êtes embauché comme équipier polyvalent " à l'hôtel restaurant passion" à Talence. Votre référent est Mr Dupont, le gérant. C'est une petite structure de 10 chambres 1*, un restaurant accueillant une clientèle d'ouvriers et des jeunes de l'université</p>	
THEME DU COURS : Le service des boissons chaudes.			
THEME DU COURS SUIVANT :			
PRE-REQUIS (professionnels et interdisciplinaires) :			
<p><u>Travaux Pratiques</u> : Le service des boissons chaudes aux clients.</p> <p><u>Technologie restaurant</u> : Le matériel et équipement du restaurant,</p>			

OBJECTIFS GENERAUX	CRITERES DE REUSSITES
Être capable d'acquérir les connaissances nécessaires au vu de préparer et servir les boissons chaudes en appliquant les règles professionnelles en vigueur tout en gardant une posture réflexive d'autoévaluation de son travail.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Découvrir les différentes boissons chaudes commercialisées. ➤ Identifier l'utilisation de la machine à expresso et le matériel nécessaire. ➤ Appliquer les règles professionnelles du service des boissons chaudes.

↓		COMPETENCES PROFESSIONNELLES	
Contrôler la qualité organoleptique des matières et des productions		Servir des boissons	
		Valoriser les produits	

DUREE ↓	CHRONOLOGIE	SUPPL. ↓	ACTIVITE DE L'APRENANT
8h30	Appel	autre	Répondent.
8h35	Exposer et expliquer la démarche pédagogique.	Vidéo projecteur	Analysent et répondent.
8h40	Présentation du déroulement de la séance.	document papier	Lisent et reformulent.
	DECOUVRIR ET EXPERIMENTER		
8H50	Atelier n°1 : La préparation des cafés.	document papier	Analysent, expérimentent et complètent l'exercice.
9h10	Atelier n°2 : La préparation des thés et infusions.	document papier	Analysent, expérimentent et complètent l'exercice.
9H30	Atelier n°3 : Le service des boissons chaudes	document papier	Analysent expérimentent et complètent l'exercice.
	SYNTHETISER		
9h 50	Synthèse des 3 ateliers	Vidéo projecteur	Synthèse orale ou chaque pers peut intervenir
10h10	Vérification de l'atteinte des objectifs : critères de réussite	Fiche d'objectifs	Complètent la fiche des objectifs
10h25	Rangement et annonce du cours suivant.	autre	Rangent et écoutent.