

Les spécialités et produits marqueurs + labels :

Compétences professionnelles :

Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liés à l'activité.

Connaissances à acquérir : « Je suis capable de » :

- ➔ Identifier et reconnaître les principaux repères géographiques et culturels d'Aquitaine.
- ➔ Connaître les labels de qualité français.
- ➔ Citer les spécialités et produits marqueurs régionaux.

Contexte professionnel :

Mr et Mme Robert vous embauchent comme serveur à l'hôtel restaurant " les grandes vignes" à Bordeaux. Cet établissement familial propose une cuisine traditionnelle. L'hôtel de 35 chambres 3* accueille une clientèle d'affaire et de nombreux séminaires.



Situation professionnelle :

Afin de dynamiser les ventes, votre responsable vous demande de revoir la carte de restaurant. Dans cette optique, vous avez la charge de sélectionner les produits régionaux nécessaires en fonction de ceux qui ont le plus été vendus cette année. Quels sont les différents labels et produits marqueurs de la région ?



Par groupe de deux, vous allez réaliser les activités suivantes :

Activité 1: Informations géographiques :



Activité 2: Les labels de qualité français :



Activité 3: Spécialités et produits marqueurs :



Organisation et déroulement de la séance :



- 1) Vous prenez connaissance de votre groupe et des passages dans les différentes activités (Cf. tableau des roulements),
- 2) Vous prenez connaissance des documents à compléter,
- 3) Vous réalisez les différentes activités en respectant le temps imparti,
- 4) Correction des activités,
- 5) Votre responsable vous remet la synthèse pour globaliser votre travail du jour (Documents à conserver dans votre classeur),
- 6) Vous réalisez l'exercice d'application pour mettre en œuvre les différentes notions découvertes durant la séance.

Roulements	
13 h 30	Lancement de la séance
13 h 50	Activité 1
14 h 05	Activité 2
14 h 20	Activité 3
14 h 35	Correction et échanges sur les activités.
14 h 40	Synthèse de la séance.
14 h 50	Exercice d'application
14 h 55	Correction de l'activité.
15 h 00	Évaluation formative.
15 h 05	Fin de la séance.



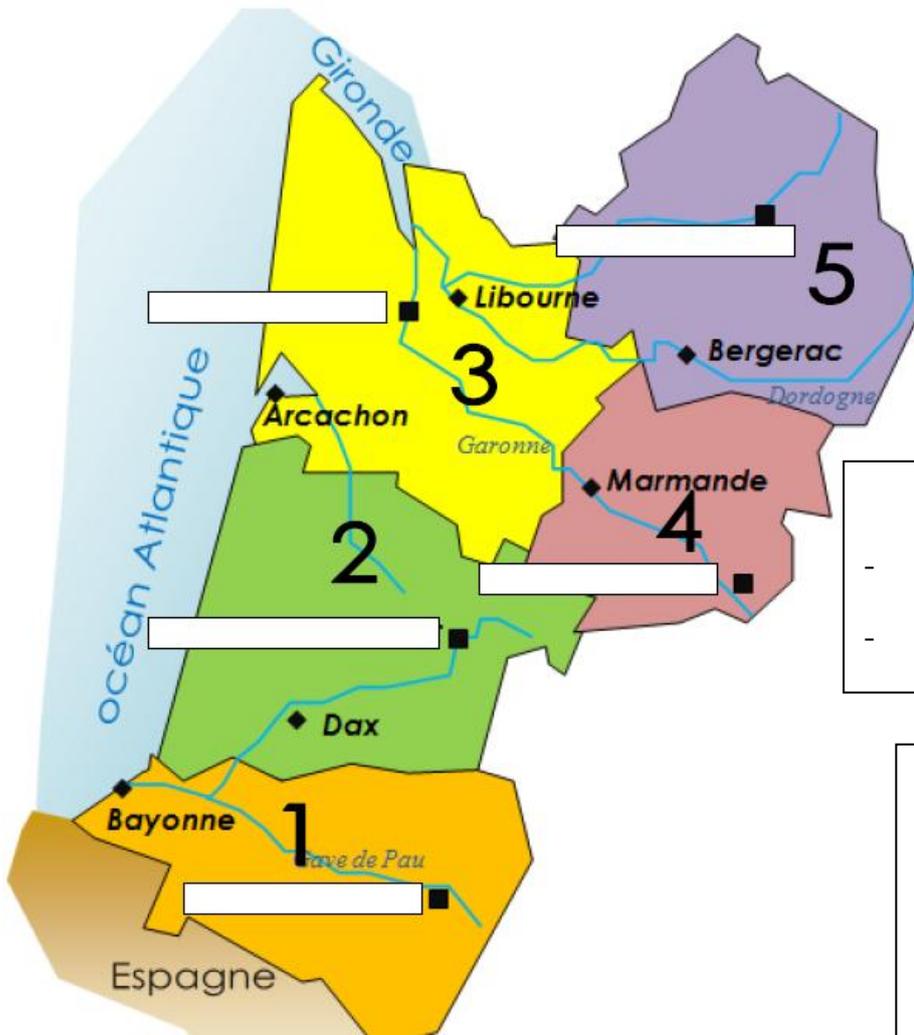
DECOUVRIR



Activité n°1 : Informations géographiques :

Objectif : Identifier et reconnaître les principaux repères géographiques et culturels d'Aquitaine.

Consigne 1 : Afin de vous familiariser avec la région, relever les informations géographiques nécessaires **annexe 1 :**



L'estuaire :

L'océan qui borde la région :

Les fleuves :

-

-

Les 5 départements :

1

2

3

4

5

Activité n°2 : les labels de qualité français :



Objectif : Connaître les labels de qualité français.

Consigne 1 : Prendre connaissance du document « les labels alimentaires », puis répertorier dans l'**annexe 2** les labels de qualité français en donnant l'explication des sigles et une définition succincte :

Les labels alimentaires - Signes officiels de qualité

Un label officiel est un label reconnu par les pouvoirs publics et contrôlés par des organismes indépendants. La loi française exige que le label comporte un cahier des charges, un organisme certificateur accrédité, un certificat de conformité et une homologation.

Il existe une multitude de labels en tous genres dans le domaine de l'alimentation. Comment le consommateur que nous sommes peut-il s'y retrouver ? Que signifient-ils ? Quels sont ceux qui sont officiellement reconnus comme critères de qualité ?

AOC Appellation d'Origine Contrôlée (France) AOP Appellation d'origine protégée (Europe) Garantie liée à un produit d'une particularité liée à une zone géographique précise et un savoir faire spécifique. Elle garantit les qualités et caractéristiques du terroir d'origine et du savoir faire du producteur. Les produits sous AOC répondent à un cahier des charges validé, en France, par l'INAO (Institut national des appellations d'origine) dépendant du Ministère de l'Agriculture.

AB : Agriculture Biologique. Ce label indique qu'au moins 95% des ingrédients sont issus de l'agriculture biologique c'est à dire d'un mode de production respectueux de l'environnement et du bien être animal, qui interdit l'utilisation des produits de synthèse et des OGM.

Label Rouge : Le Label Rouge est un signe officiel qui atteste un niveau de qualité supérieure. A toutes les étapes de la production et de l'élaboration, le produit Label Rouge doit répondre à des exigences définies dans un cahier des charges homologué par l'INAO.

IGP : Indication géographique protégée (Europe) est un signe officiel européen d'origine et de qualité qui permet de défendre les noms géographiques et offre une possibilité de déterminer l'origine d'un produit alimentaire.

STG : Spécialité Traditionnelle Garantie. Cette mention a pour objet de mettre en valeur une composition traditionnelle du produit, ou un mode de production traditionnel.

Saveur de L'Année (non officiel) : Sigle attribué à un produit après des tests effectués sur un panel de consommateurs dans des laboratoires privés. Il ne s'agit donc en aucun cas d'une certification.

Produit Certifié : Signifie que chaque produit répond à des critères qualitatifs significatifs, objectifs, mesurables, traçables, valorisables, vérifiable et vérifiés.

Faitrade/Max Havelaar : Label international de commerce équitable qui regroupe des ONG et des représentants de producteurs. Il garantit que le produit a été acheté à un prix correct aux producteurs et produit dans des conditions respectueuses des droits de l'Homme et de l'environnement.

« Chef Simon », in Les Labels alimentaires, signes officiels de qualité, <http://chefsimon.com/articles/pratique-les-labels-alimentaires-signes-officiels-de-qualite>, le 19/01/2019.

ANNEXE 2



[Empty rounded rectangular box for AOC]



[Empty rounded rectangular box for AB]



[Empty rounded rectangular box for Label Rouge]



[Empty rounded rectangular box for IGP]



[Empty rounded rectangular box for STG]



[Empty rounded rectangular box for Saveur de l'Année]



[Empty rounded rectangular box for Produit Certifié]



[Empty rounded rectangular box for Max Havelaar]

Activité n°3 : Spécialités et produits marqueurs :



Objectif : Citer les spécialités et produits marqueurs régionaux.

Consigne 1 : A l'aide de votre connexion internet du téléphone et de l'ordinateur mis à disposition, classer les produits marqueurs et spécialités culinaires de la région Aquitaine **annexe 3 :**



PRODUITS MARQUEURS		SPÉCIALITÉS CULINAIRES	
Boissons 	▶ ▶ ▶	Entrées	- - - -
Charcuterie 	▶ ▶ ▶	Poissons	- - - -
Épicerie 	▶ ▶ ▶		
Fromage 	▶ ▶ ▶	Viandes	
Fruits et légumes 	▶ ▶ ▶	Gibiers	- - -
Viande Gibier Volaille 	▶ ▶ ▶	Volailles	- - -
Poisson Crustacé 	▶ ▶ ▶		
Produits sucrés 	▶ ▶	Desserts	- - -



RETENIR

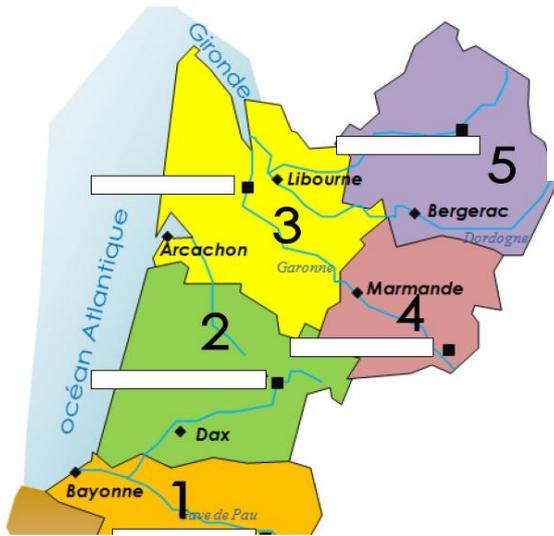
Compétences professionnelles :

Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liés à l'activité.

Connaissances à acquérir : « Je suis capable de » :

- ➔ Identifier et reconnaître les principaux repères géographiques et culturels d'Aquitaine.
- ➔ Connaître les labels de qualités français.
- ➔ Citer les spécialités et produits marqueurs régionaux.

Informations géographiques :



L'estuaire :

L'océan qui borde la région :

Les fleuves :

Les 5 départements :

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Les labels de qualité français :



PRODUITS MARQUEURS		SPÉCIALITÉS CULINAIRES	
Boissons 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lillet (Podensac) ➤ Pineau des Charentes ➤ Floc de Gascogne 	Entrées	<ul style="list-style-type: none"> - Terrine de Foie gras de canard du sud-ouest - Assiette d'huîtres d'Arcachon - Salade Landaise - Tourin à l'ail blanchi - Chipiron à l'encre et au Piment d'Espelette
Charcuterie 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Jambon de Bayonne ➤ Grenier Médocain ➤ Gratton de Lormont 	Poissons	<ul style="list-style-type: none"> - Lamproie à la Bordelaise - Thon Basquaise - Chipirons à l'encre. - Dorade grise en croûte de sel. - Merlu Koskera 
Épicerie 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Caviar d'Aquitaine ➤ Huile de Noix ➤ Sel de l'île de Ré 		
Fromage 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ A.O.P. Ossau Iraty ➤ A.O.P. Roquefort ➤ A.O.P. Rocamadour 	Viandes	<ul style="list-style-type: none"> - Axoa de veau. - Gigot d'Agneau de Pauillac au four. - Civet de sanglier à la Bordelaise. - Poulet Basquaise.
Fruits et légumes 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Cèpes de Bordeaux ➤ Pruneau d'Agen ➤ Asperge des Landes. 	Gibiers	<ul style="list-style-type: none"> - Salmis de palombes. - Entrecôte de bœuf de Bazas à la Bordelaise.
Viande Gibier Volaille 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bœuf de Bazas ➤ Agneau de Pauillac ➤ Volaille des Landes 	Volailles	
Poisson Crustacé 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lamproie ➤ Truite des Pyrénées ➤ Huîtres du Bassin d'Arcachon 		
Produits sucrés 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Canelé de Bordeaux ➤ Macaron de Saint-Émilion 	Desserts	<ul style="list-style-type: none"> - Pastis Landais. - Gâteau Basque. - Millas Bergeracois. - Tourtière aux pommes à l'Armagnac.



APPLIQUER

Activité :

Consigne 1 : Élaborer un menu gastronomique régional :

