

Travail préparatoire des élèves (PRONOTE) :

- Consulter le support d'animation (P.J.) + Visionner la vidéo sur la salade César (diapo. 5) + Lire l'article sur le vinaigre balsamique (diapo. 11)
- Compléter la fiche de préparation d'APS

Classe : 2PRO FMHR	Cours : APS	Semaine :	Date : / /
Steak-House			



Menu	Ingrédients / Recette <u>et</u> Mots vendeurs	Annonces au passe			
		M	D	R	E
Salade César 					
Ribs de porc, sauce barbecue, épi de maïs grillé, frites maison 					
Café gourmand 	CAFE : C'est le fruit d'un arbuste appelé Les fruits produits s'appellent les A l'intérieur de chacune se trouve 2 de café. Les deux grandes variétés sont et Le premier pays producteur est le GOURMAND ???				

Bon de cuisine

Table :

Cvts :

Cocktail Clin d'œil... à base de **BIERE**

Boisson fermentée **OU** Boisson non fermentée
 À base de seigle **OU** À base d'orge
 Parfumé au houblon **OU** Parfumé à la centaurée

Types de bière (= Couleurs) :

.....

Marques commerciales :

♦ France : ♦ Japon : ♦ Belgique :
 ♦ Irlande : ♦ Etats-Unis : ♦ Mexique :

Les grands classiques à base de bière :

♦ Bière + Limonade = ♦ Sirop de grenadine + Bière =
 ♦ Sirop de grenadine + Bière + Limonade =



Le concept de restauration ... **STEAK-HOUSE**

Concept :

.....

Enseignes :

.....

« Steak-House » le plus proche :

.....

Mets servis :

.....

Travaux pratiques de restaurant



<u>Classe</u>	2PRO MHR
<u>Date</u>	... / ... / ...
<u>Contexte</u>	LA RESTAURATION A THEME

Mme RIBOULLET
**Steak-
House**

Menu

Salade César
Ribs de porc, sauce barbecue, épi de maïs grillé, frites maison
Café gourmand

PO/TO

Dressage du café gourmand
Mise à jour des stocks de la cave du jour (procédure)

Service

Vinaigre balsamique au vaporisateur (salade)

Bar

- **Bières** : bouteille, Panaché, Monaco, Tango, Picon / bière
- **Clin d'oeil**

Vins

Carte des vins régionaux

REPARTITION
POSTES

OBJECTIFS OPERATIONNELS	<i>Critères de succès</i>
Proposer une mise en place « brasserie » et dresser les tables	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Mise en place adapté au concept et originale ♦ Rapidité d'exécution ♦ Choix pertinent du matériel
Réapprovisionner la cave du jour	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Analyse pertinente du bon interne d'approvisionnement ♦ Maîtrise de la procédure
Réaliser l'analyse sensorielle du cocktail	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Repérage des étapes de l'analyse sensorielle ♦ Proposition de 2 descripteurs sensoriels minimum par étape ♦ Formulation de 3 mots vendeurs
Dresser un café gourmand	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Choix pertinent du matériel de service ♦ Dressage harmonieux et valorisant (couleurs, formes, ...) ♦ Respect des règles d'hygiène et de sécurité
Développer une argumentation commerciale des mets	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Choix de mots percutants et valorisants ♦ Connaissance des composants du café gourmand + Valorisation du café Volt
Valoriser un produit et un mets à travers une technique simple d'animation	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Connaissance de 3 caractéristiques du vinaigre balsamique ♦ Maîtrise de l'Histoire de la salade César en une phrase (anecdote) ♦ Geste précis et adapté aux attentes du client (vinaigre vaporisé)
Assurer un service fluide, sans voyages à vide	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Respect des étapes du service ♦ Anticipation des tâches ♦ Organisation adapté à la situation



COMPETENCES EVALUEES (formatif et/ou certificatif)		<i>Critères de succès</i>
Du jour	CSC 8 - Faire preuve de dynamisme, de participation active, de rapidité, de vivacité dans son travail	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Autonomie et rapidité dans les tâches ritualisées ♦ Réactivité dans les tâches complexes ♦ CIP 80 Implication, motivation, épanouissement personnel, curiosité professionnelle
	C2-3.1 Servir et valoriser des mets	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Suivi de la table (boissons, renouvellement couverts, miettes, ...) ♦ Service à l'assiette et débarrassage selon les normes professionnelles
	C1-3.1 Valoriser les produits	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Mise en avant du vinaigre balsamique (connaissance et geste technique) ♦ Dressage valorisant du café gourmand + service simultané dessert et boisson chaude ♦ Sensibilisation des clients au changement de café
Récurrentes	C3-3.1 Produire une synthèse écrite	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Fiche de préparation d'APS complétée et soignée ♦ Pertinence des recherches et des formulations choisies ♦ Connaissance des boissons du bar et participation active aux activités
	CSC 3 - Effectuer son travail, en respectant les consignes données	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Respect des consignes, protocoles et/ou démarches ♦ Rapidité et réactivité dans la tâche ♦ Qualité finale du travail
	C1-2.2 Communiquer en situation de service avec les équipes	<ul style="list-style-type: none"> ♦ Conformité dans la rédaction des bons ♦ Choix et formulation des annonces au passe ♦ Suivi des annonces sur les bons du passe (barrer, puis rayer)



ACTIVITES DU JOUR

Activité 1 : Découverte du concept

Parlons de la thématique aux clients ! Steak-House

Activité 2 : Culture professionnelle

L'Histoire de la salade César

Activité 3 : Entretien et mise en place

Organisons le service !

Activité 4 : Boissons du bar

Préparons et vendons nos apéritifs ! Autour de la bière

Activité 5 : Analyse sensorielle

Définissons des descripteurs ! Clin d'œil + Bière blanche et blonde

Activité 6 : Préparation d'office / Tâche opérationnelle

Dressage d'un café gourmand / Mise à jour des stocks de la cave du

Activité 7 : Technique de salle

Ajuster l'assaisonnement d'une salade (vinaigre balsamique)

Activité 8 : Connaissance produits

Valorisons nos produits ! Vinaigre balsamique de Modène

Activité 9 : Accords mets et boissons

Proposons nos vins aux clients !

Activité 10 : Argumentation commerciale

Vendons nos mets !



Le concept de restauration ... **STEAK-HOUSE**

Concept :

Enseignes :

« Steak-House » le plus proche :

Mets servis :





César Cardini était restaurateur à Tijuana au Mexique, son idée première fut de présenter des aliments dans des feuilles de salade romaine déchiquetées et aillées, ce jour là c'était le 4 juillet 1924, jour anniversaire de l'indépendance des Etats-Unis d'Amérique. La recette s'améliora au fil du temps pour devenir la salade César telle que nous la connaissons aujourd'hui



TF1

Salade César : les raisons d'un succès

TF1 | Reportage Chloé Ebrel, Arnaud Ifergane

Publié le 13 août 2022 à 13h21

Source : JT 13h WE

Organisons le service !



Menu	Matériel clients
Salade César	Assiettes : Couverts : Autres :
Ribs de porc, sauce barbecue, épi de maïs grillé, frites maison	Assiettes : Couverts : Autres :
Café gourmand	Assiettes : Couverts : Autres :



A la carte
Banquet





Activité 4: Boissons du bar

Préparons et vendons nos apéritifs !

Cocktail Clin d'œil... à base de BIÈRE

Boisson fermentée **OU** Boisson non fermentée
 À base de seigle **OU** À base d'orge
 Parfumé au houblon **OU** Parfumé à la centaurée



Types de bière (= Couleurs) :

Marques commerciales :
 ♦ France : ♦ Japon : ♦ Belgique :
 ♦ Irlande : ♦ Etats-Unis : ♦ Mexique :
Les grands classiques à base de bière :
 ♦ Bière + Limonade = ♦ Sirop de grenadine + Bière =
 ♦ Sirop de grenadine + Bière + Limonade =

Détecter les besoins



- Question N°1 ???
- Question N°2 ???
- Question N°3 ???

Proposer

SI BESOIN, Argumenter

Conclure, en reformulant

Caractéristiques ?
Mots vendeurs ?

- Bière bouteille 3 €
- Bière demi 3 €
- Picon – bière 3 €
- Tango 3 €
- Panaché 2 €
- Monaco 2 €



CLIN D'ŒIL 14 cl All Day Cocktail T.A.V. 12% Shaker Tumbler sur glace Stick et Paille      N°38

Cocktail contemporain, au shaker, dans un tumbler sur glace, avec stick et paille.

1 cl	10 ml	Sirop de Cannelle
4 cl	40 ml	Jus de Cranberry
3 cl	30 ml	Grand Marnier
6 cl	60 ml	Bière Blanche

Décoration : 1 Zeste d'Orange (x2)

N.B. : * La bière blanche peut être remplacée par une bière blonde.
 * Tout complément doit être remué.

Historique : Recette créée par M. Henri Di Nola, Président de L'Association des Professeurs Enseignant en Bar et un des Meilleurs Ouvriers de France Classe Barman.

*Dans un shaker suffisamment rempli de glace, verser tous les ingrédients dans l'ordre de la recette (à l'exception de la bière).
 Frapper puis passer dans un tumbler rempli de glace.
 Compléter de 6 cl de bière blanche.
 Remuer légèrement à l'aide de la cuillère à mélange.
 Exprimer un zeste d'orange puis garnir d'un autre zeste.*

Définissons des descripteurs !



Analyse Visuelle

Verre	
Décoration	
Couleur	<input type="checkbox"/> Agréable <input type="checkbox"/> Désagréable
Aspect	<input type="checkbox"/> Brillant <input type="checkbox"/> Terne <input type="checkbox"/> Trouble <input type="checkbox"/> Opaque <input type="checkbox"/> Transparent
Présence de mousse	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

Analyse olfactive

Qualité	<input type="checkbox"/> Désagréable <input type="checkbox"/> Ordinaire <input type="checkbox"/> Plaisant <input type="checkbox"/> Fin
Intensité	<input type="checkbox"/> « Alcoolisé » <input type="checkbox"/> Léger <input type="checkbox"/> Aromatique
Arômes	<input type="checkbox"/> Fruité <input type="checkbox"/> Epicé <input type="checkbox"/> Autres :

Analyse gustative

Puissance	
Texture	0 1 2 3 4 5 Fluide <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> Epais
Saveurs	
Acidité	<input type="checkbox"/> Faible <input type="checkbox"/> Marquée <input type="checkbox"/> Vive <input type="checkbox"/> Excessive
Amertume	<input type="checkbox"/> Nulle <input type="checkbox"/> Légère <input type="checkbox"/> Prononcée <input type="checkbox"/> Forte
Alcool	<input type="checkbox"/> Léger <input type="checkbox"/> Suffisant <input type="checkbox"/> Chaud <input type="checkbox"/> Capiteux
Sucre	<input type="checkbox"/> Faible <input type="checkbox"/> Équilibré <input type="checkbox"/> Excessif
Texture	
P.A.I. (Persistence Aromatique Intense)	<input type="checkbox"/> Courte <input type="checkbox"/> Moyenne <input type="checkbox"/> Longue <input type="checkbox"/> Très longue
Impression générale	<input type="checkbox"/> Bon équilibre de tous les produits <input type="checkbox"/> Présence trop importante d'un produit (.....) <input type="checkbox"/> Déséquilibre total de la préparation

Dressage d'un café gourmand



Règles d'hygiène et sécurité

Règles de préparation

Règles de service

Inventaire et mise à jour des stocks de la cave du jour (procédure)



INVENTAIRE DE CAVE (MIDI)				
➤ Nom du professeur :				
➤ Date : / /				
Etagère	Vignoble	Appellation	75 cl	37,5 cl
VINS ROUGES				
1	SUD-OUEST	Côtes de Gascogne <i>Domaine de Pellehaut</i>		
2		Tursan <i>L'impératrice</i>		
VINS ROSES				
3	SUD-OUEST	Côtes de Gascogne <i>Domaine de Pellehaut</i>		
4		Tursan <i>L'impératrice</i>		
VINS BLANCS				
5	SUD-OUEST	Côtes de Gascogne <i>Domaine de Pellehaut</i>		
6		Tursan <i>L'impératrice</i>		

Avant le service...



Pendant le service...

Après le service...



Vaporisateur ?



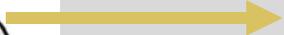
OPPORTUNITES :

- Valoriser un produit labellisé
- Animer le service
- Surprendre le client
- Personnaliser le service
- ...

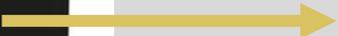
PRECAUTIONS DE SERVICE :



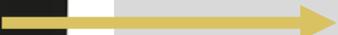
<https://www.1001huiles.fr/fr/content/13-vinaigres-balsamiques>



Couleur ?



Vinaigre ?



Balsamique ?



Signification ?



Quel type de vin est à prévoir pour accompagner le plat principal ?

- Vin blanc sec
- Vin blanc moelleux
- Vin rosé
- Vin rouge léger
- Vin rouge charnu
- Vin rouge corsé
- Vin effervescent



Appellation :

.....

Vignoble :

.....



Vins

37,5cl

75 cl

BLANC

Domaine de Pellehaut – *Côtes de Gascogne* 7,50 €

L'impératrice - *Tursan* 5,00 €

ROUGE

Domaine de Pellehaut – *Côtes de Gascogne* 7,50 €

L'impératrice - *Tursan* 5,00 €

ROSE

Uby N°6 – *Côtes de Gascogne* 7,50 €

L'impératrice - *Tursan* 5,00 €

Verre de vin (blanc, rouge ou rosé) – 2 €

Activité 10 : Argumentation commerciale
(après présentation des mets par le chef
prof. et/ou élève, au passe)

Vendons nos mets !

Proposez des mots
vendeurs en lien avec
les produits, origines,
T°, texture, couleurs, ...



Entrée



Plat



Dessert



