

Fiche d'intentions pédagogiques

Niveau	T.A. d'apprentissage	Thème du cours	Le service des boissons au restaurant
Classe préconisée	C.A.P. / B.E.P. / B.T.n	Titre du cours	Le service des vins

Objectifs Généraux	Evaluation
<p>Etre capable de réaliser le service simple des vins rouges, blancs et rosés au restaurant selon les usages de la profession.</p> <p>Etre capable d'adopter une méthode de service adaptée au vin.</p>	<p>Evaluation formative durant la T.A. L'évaluation sommative se fera en A.P.S. ou T.P.</p>
Objectifs Opérationnels	Exercices
<ul style="list-style-type: none"> Présenter un vin rouge et un vin en seau. Ouvrir une bouteille droite et en seau. Effectuer le service et le suivi d'un vin. 	<p>Séance active pour l'élève, il doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> Pratiquer Déduire des solutions logiques

Pré-requis
<p>Professionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> Stages, connaissances de l'élève. <p>Inter-disciplinaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> Cours de technologie sur les maladies et accidents du vin Cours de technologie sur les cépages Cours de technologie sur l'élaboration d'un vin rouge (simple rappel)
Supports
<p>Polycopiés :</p> <p>Document élève.</p> <p>Tableau :</p> <p>Récupération de la réflexion des élèves.</p> <p>Matériel et produits :</p> <p>Prévoir des bouteilles rebouchées avec un bouchon liège (au moins une par élève). Il est aussi agréable de pouvoir présenter plusieurs types de tire-bouchon afin de montrer ce qui est professionnel et ce qui ne l'est pas. Prévoir tout le petit matériel annexe : assiettes à pain, liteaux, seau, glace, etc...</p> <p>Transparent :</p> <p>La fiche enseignant peut être rétroprojetée afin d'illustrer plus rapidement le cours.</p>