

# Séance pédagogique / enseignement professionnel sans client

## Atelier expérimental technologie (3 heures 30 mn)

Thème

Les huîtres

Identifier, ouvrir, servir, préparer et commercialiser les huîtres

Objectifs de la séance



C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés (sur un plan quantitatif et qualitatif)  
 C1.2.11 Mettre en œuvre des cuissons  
 C.1.3.3 Produire des mets à base de coquillages  
 C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle  
 C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l'activité prévue



C1.3.1 Valoriser les produits  
 C1-3.4 Proposer des accords mets - boissons ou boissons - mets  
 C1.1.5 Conseiller la clientèle proposer un argumentaire de vente  
 C.2.3.1 Servir des mets  
 C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l'activité prévue

### Contexte professionnel (rappel)

#### Restauration locale « Les huîtres de Saint Riom »








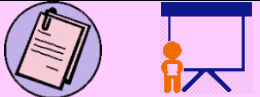












Vous travaillez au restaurant « les huîtres de Saint Riom » ; votre polyvalence vous permet de travailler en cuisine et en salle. Spécialiste des fruits de mers, installé depuis déjà 35 ans sur Binic, « Les huîtres de Saint Riom » vous propose une cuisine traditionnelle élaborée à partir de produits frais et de saison. Parmi les plats que l'on retrouve sur la carte :

L'assiette d'huîtres de Bretagne, huîtres chaudes à la Charentaise, soupe d'huîtres, mais également le tartare d'huîtres....

Une gamme de produits d'accompagnement sublime les fruits de mers : Sauce échalotes, mayonnaise, pain de seigle, citron...

Durée	Groupe	Objectifs	Activités	Supports
 10 mn	 Classe entière	Faire émerger la problématique « comment choisir et ouvrir des huîtres » et le thème de la séance : « proposer et servir aux clients des huîtres de différentes régions, chaudes ou froides »	<b>1 Accroche</b>  Les élèves observent le buffet et découvrent le thème du jour	  Produits
 5 mn	 Classe entière	Analyser la situation et émettre des hypothèses : identifier les possibilités pour choisir et ouvrir les huîtres. Ces hypothèses vont être vérifiées lors d'ateliers.	<b>2 Remue-méninges</b>  Chaque élève analyse la situation et note sur un post-it une possibilité éventuelle pour choisir et ouvrir les huîtres. Les post-it sont mis au tableau puis rangés.	  Produits, tableau blanc et post-it
 5 mn	 Classe entière	Mettre en évidence que chacun peut avoir une approche différente de la problématique du choix et de l'ouverture des huîtres.	<b>3 Vérification des pré-requis</b>  Questionnement aux élèves sur leurs expériences de choix et d'ouverture des huîtres.	  Tableau blanc
 20 mn	 Classe entière	Ouvrir des huîtres	<b>4 Synthèse N°1</b>  Les élèves mettent en œuvre leur propositions. Et un choix rationnel est opéré et validé	  Couteaux à huître, huîtres et protection

Durée	Groupe	Objectifs	Activités		Supports
 30 mn	 ½ Classe  G1, G2 en alternance	Identifier la provenance et la qualité des huîtres et le stockage	 <b>5 Découvrir les critères de fraîcheur et la traçabilité</b>  A partir des huîtres ouvertes les élèves découvrent les critères de fraîcheur d'une huître. A partir des étiquettes de salubrité ils abordent la taille et la traçabilité du produit, ainsi que la température de stockage.	 <b>5 Identifier la provenance et la qualité des huîtres</b>  A partir des étiquettes et des documents commerciaux les élèves découvrent la provenance, les labels de qualité et la saisonnalité des produits.	 Produits, étiquettes et documents commerciaux
 10 mn	 Classe entière	(point techno)	<b>6 Synthèse N°2</b> Les élèves à partir des activités 4 et 5 et du diaporama renseignent le document élève		 Documents élèves et diaporama
 1 h 30 mn	 ½ Classe  G1, G2 en alternance	Servir et commercialiser des huîtres « natures » ou des huitres cuisinées	 <b>7 Cuisiner les huîtres et les analyser en vue de les commercialiser</b>  Les élèves préparent 6 recettes classiques différentes et les dégustent en vue de les commercialiser.	 <b>7 Dresser une assiette d'huîtres et ses accompagnements</b>  Les élèves dressent des assiettes d'huîtres en vue de les servir. Les élèves dégustent l'huître avec plusieurs produits d'accompagnement et valident les accompagnements choisis (produits et vins)	 Produits à disposition
 15 mn	 Classe entière	(point techno)	<b>8 Synthèse N°3</b> Les élèves à partir des activités 7 et du diaporama renseignent le document élève		 Documents élèves et TBI
 15 mn		<b>9 Synthèse finale</b> Evaluation formative Les élèves répondent à des questions (Quiz la quizzinière) sur les huîtres.			 Portable