Proposition d'une séquence Baccalauréat professionnel famille des métiers Hôtellerie restauration:

LA VALORISATION DES FRUITS EN RESTAURATION

Préambule :

Cette séquence donnée à titre d'exemple, doit permettre à l'élève de découvrir la nécessité de développer un socle commun de compétences en classe de seconde baccalauréat professionnel FMHR. S'il est important que chaque élève puisse identifier les compétences spécifiques à chaque métier, il est nécessaire de développer de nombreuses compétences communes aux deux métiers (cuisine et commercialisation et services en restauration) afin d'appréhender une vision systémique et réaliste de son activité professionnelle.

À partir d'une situation professionnelle traitée dans le cadre d'un contexte connu et exploité au cours de l'année scolaire, il identifie les différentes utilisations culinaires des fruits en restauration et comment les valoriser auprès de la clientèle. Lors de cette séquence, il enchaine :

- des temps d'activités pratiques en ateliers (cuisine et salle de restaurant) ;
- des temps de recherche et de réflexion ;
- des temps de travail individuels et collaboratifs.

Finalité du scénario

La finalité est de permettre aux élèves, en fin de séquence, d'avoir une vision globale de toutes les composantes essentielles du « parcours produit » (fruits dans cet exemple) allant de l'approvisionnement, jusqu'à la commercialisation des matières premières, en passant par les critères de qualité, les préparations préliminaires, les principales utilisations en restauration, la valorisation des produits auprès de la clientèle.

L'élève doit être capable de répondre à ces questions en fin de séquence :

- **Suis-je capable d'identifier et de sélectionner les principaux fruits selon leur saisonnalité?**
- **Quels sont les fruits sous signes de qualité produits dans ma région ?**
- **Quelle gamme de fruits vais-je utiliser en fonction des contraintes de production ou de service ?**
- **Quelles sont les préparations et les techniques de base culinaires à mettre en œuvre lorsque j'utilise des fruits au restaurant ?**
- **Comment puis-je valoriser une production culinaire auprès de mes clients ?**

Extraits des compétences développées dans la séance :

Pôle 1 - Bac Pro « Cuisine »
Organisation et production culinaire

C1-2
Maîtriser les bases de la cuisine

C1-2.1 / C1-2.2 / C1-2.3
C1-2.4 / C1-2.6 / C1-2.7
C1-2.8 / C1-2.9 / C1-2.10
C1-2.11

On favorisera les préparations préliminaires facilitant la progressivité des apprentissages dans le respect des bonnes pratiques notamment d'hygiène ; celles-ci devront être justifiées.

On favorisera les techniques :
- facilitant la progressivité des apprentissages dans le respect des bonnes pratiques,
- exploitables pour la commercialisation des mets au restaurant.

Les principaux procédés de cuisson seront abordés en veillant à l'appropriation par les élèves :
- des gestes professionnels,
- des procédés et modes de cuisson en lien avec les matières premières travaillées et les matériels à disposition

. Une sensibilisation à l'évolution des cuissons pourra être réalisée pour renforcer le conseil à la clientèle

BCP CSR

La démarche se fera en lien avec la compétence du référentiel du BCP CSR :
C1-1.5 : « *Conseiller la clientèle* »

C1-3
Cuisiner

C1-3.1 /C1-3.2 / C1-3.3
C1-3.4 / C1-3.5 / C1-3.6

On favorisera les techniques de base :
- facilitant la progressivité des apprentissages dans le respect des bonnes pratiques,
- exploitables pour la commercialisation des mets au restaurant.

BCP CSR

La démarche se fera en lien avec la compétence du référentiel du BCP CSR :
C1-1.5 : « *Conseiller la clientèle* »

C1-4
Dresser et distribuer les préparations

C1-4.1 /C1-4.2

L'accent sera mis sur le dressage et la distribution de préparations à l'assiette ou au plat permettant l'acquisition des bases en cuisine et en lien avec leur commercialisation.

L'élève sera sensibilisé aux différentes formes de distribution et de service de façon à acquérir les attitudes et comportements essentiels face à la clientèle et à respecter les bonnes pratiques d'hygiène.

BCP CSR

La démarche se fera en lien avec la compétence du référentiel du BCP CSR :
C2-3.1 « *Servir des mets…* »

Pôle 1 – Bac Pro « Commercialisation et Services en Restauration »
Communication , démarche commerciale et relation clientèle

C1-3
Vendre des prestations

C1-3.1 /C1-3.2 / C1-3.4
C1-3.5 / C1-3.7

La vente des prestations sera abordée sous la forme d'une sensibilisation des élèves aux principes et démarches de base :
- valorisation de produits simples en lien avec ceux abordés côté cuisine,
- proposition de facteurs d'ambiance simples et diversifiés (en évitant la répétitivité),
- initiation aux accords boissons/mets sera réalisée sur la base d'accords classiques,
- approche des modes classiques de prises de commande en lien avec les concepts de restauration
- initiation, lors de services au restaurant d'application, à l'utilisation du logiciel de caisse et aux différents modes de paiement.

BCP Cuisine

La démarche se fera en lien avec les compétences du référentiel du BCP Cuisine :
C1-2 : «*Maîtriser les bases de la cuisine* »
C1.3 « *Cuisiner* »

Pôle 2 - Bac Pro « Commercialisation et Services en Restauration »
Organisation et services en restauration

C2-3
Servir des mets et des boissons

C2-3.1 / C2-3.2

L'élève s'appropriera les :
- techniques de base du service d'un mets selon la prestation ou/et le mets à servir,
- règles de préséance.
- règles de base du service d'une boisson en utilisant le matériel adéquat et en proposant, si besoin, le produit d'accompagnement.

BCP Cuisine

La démarche se fera en lien avec la compétence du référentiel du BCP Cuisine :
C1-4 « *Dresser et distribuer les préparations* »

<table>
<tr><td>Classe</td><td colspan="2">Classe de seconde baccalauréat professionnel « Famille des métiers de l'hôtellerie et de la restauration ».
Groupe de 24 élèves</td></tr>
<tr><td>Place dans la stratégie globale de formation</td><td colspan="2">Cette séquence peut être abordée rapidement en début d'année scolaire de seconde. On privilégiera cependant une saison propice à la saisonnalité des fruits afin de favoriser l'utilisation de produits locaux au moment optimum de leur maturité.</td></tr>
<tr><td>Durée <u>indicative</u> de la séance</td><td colspan="2">4 heures</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Pré-requis</td><td>- Bac Pro « Cuisine » Organisation et production culinaire
C1-1.3 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production
C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires
C1-2.3 Tailler, découper
C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations</td><td>-Bac Pro Commercialisation et services en restauration
C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale
C2-1.1 Entretenir les locaux et les matériels
C2-3.1 Servir des mets</td></tr>
<tr><td colspan="2"><u>Pôle 3 : Animation et gestion d'équipes</u>
C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels
<u>Pôle 5 : Démarche qualité en restauration</u>
C5-1.2Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Compétences</td><td>- Bac Pro « Cuisine » Organisation et production culinaire
C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine
C1-2.2 Apprêter les matières premières

C1-3 CUISINER
C1-3.6 Réaliser les desserts

C1-4. DRESSER et DISTRIBUER les préparations
C1-4.1 Dresser et mettre en valeur les préparations</td><td>-Bac Pro Commercialisation et services en restauration
C1-1. PRENDRE EN CHARGE la clientèle
C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale

C1-3. VENDRE des prestations
C1-3.1 Valoriser les produits</td></tr>
<tr><td colspan="2"><u>Pôle 5 : Démarche qualité en restauration</u>
C5-2. MAINTENIR la qualité globale
C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions
C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions
C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions</td></tr>
<tr><td>Supports exploités</td><td colspan="2">• Contexte et situation professionnels.
• Documentation professionnelle : catalogue numérique Transgourmet « l'essentiel des fruits 4ème et 5ème Gamme », « L'essentiel des fruits et légumes frais » (Calendrier de saisonnalité des produits), fiche technique valorisée de la salade de fruits
• Liens internet : https://www.yumpu.com/fr/document/read/56848846/lessentiel-fruits-legumes-4eme-et-5eme-gammes
• Produits : Assortiment des fruits frais de saison et exotiques, Seau de Salade de fruits « 5ème Gamme » et sa fiche technique.</td></tr>
</table>

Organisation de la séance **Les élèves permutent d'atelier à l'issue des activités réalisées**	**ETAPE 1 :** ***Le lancement*** de la séance en classe entière permettra de rappeler le contexte professionnel, d'expliciter la situation professionnelle ainsi située. **ETAPE 2 :** ***La collecte de données.*** La seconde partie de la séance se déroule en ateliers (cuisine et salle de restaurant). La classe est divisée en deux groupes. Les élèves se rendent dans leur atelier respectif. Ils permutent ensuite d'atelier cuisine/service. • **ATELIER CUISINE :** A partir de la livraison de fruits frais (1ère gamme) sélectionnés, de la fiche technique fournie, les élèves-réalisent les préparations préliminaires et apprêtent les matières premières en réalisant et en dressant une salade de fruits frais de saison en coupe. Outre l'objectif final qui est d'identifier les indices qui participeront d'un choix final, cet atelier est aussi prétexte à l'apprentissage de 3 tailles de fruits et à la réalisation de différents sirops. • **ATELIER COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION :** A partir d'un seau de salade de fruits de 5ème gamme, les élèves repèrent des éléments qui vont guider un futur choix (composition de la salade de fruits, température de stockage, délais de conservation, conseils de mise en œuvre). Dans un deuxième temps, ils en assurent le dressage en coupe et la dégustation comparative d'une même salade de fruits mais de différentes gammes. Outre l'objectif final qui est d'identifier les indices qui participeront d'un choix final, cet atelier est aussi prétexte à la découverte de l'analyse sensorielle et aux fondements de l'argumentation commerciale. Il s'agit bien, lors de ces deux ateliers, de **« faire »** mais également de comprendre le « faire » pour opérer un choix éclairé et argumenté. **ETAPE 3** ***: Le choix argumenté*** La troisième partie de la séance se déroule en classe entière dans une salle de classe équipée d'outils multimédias avec accès internet ou dans la salle de restaurant avec « classe mobile » ou avec utilisation pédagogique de smartphone… On favorisera un lieu de proximité. Les élèves sont répartis en « **groupes d'apprentissages** ». • ***1 : Le choix éclairé, argumenté et rédigé.*** Pour chaque groupe, les élèves échangent et mutualisent les données collectées pour présenter à la direction un choix de salade de fruits étayé par une argumentation. La partie rédactionnelle est également réalisée en commun. La restitution orale est faite à l'ensemble de la classe par l'élève de chaque groupe nommé rapporteur. • ***2 : Prolongement/Approfondissement*** **Les mêmes groupes d'apprentissage** [1] , doivent traiter les 4 thèmes suivants (4 pièces du puzzle) : - ***Th1 Les différentes familles et la saisonnalité des fruits ;*** - ***Th2 Les fruits sous signes de qualité et leur origine géographique ;*** - ***Th3 L'approvisionnement, l'étiquetage des fruits ;*** - ***Th4 Les différentes gammes de produits alimentaires.***

[1] Méthode dite « Jigsaw classroom » ou « apprentissage coopératif avec décloisonnement en équipes d'experts » ou « classe puzzle »

	1 – Réflexion et résolution (expert d'une pièce du puzzle) : Chaque membre du groupe d'apprentissage va se spécialiser sur un thème en particulier et rejoindre son groupe d'experts ainsi constitué : 1 groupe expert « famille et saisonnalité des fruits » 1 « approvisionnement, étiquetage…. » etc. Les experts réfléchissent individuellement dans un premier temps puis mettent en commun leur résolution avec les autres membres du groupe. **2 – Mise en commun (assemblage des pièces du puzzle) :** Après son travail d'expertise, chaque élève revient dans son groupe d'apprentissage originel. Chaque expert explique aux autres membres du groupe la résolution de son exercice. Les documents relatifs à chaque objet d'étude sont ainsi complétés en commun. **3** – Correction/**restitution** à l'ensemble de la classe par l'élève de chaque groupe nommé rapporteur. **ETAPE 4 *: Conclusion / Evaluation formative de fin de séance***
Sciences appliquées	C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale L'équilibre alimentaire La caractérisation de l'équilibre alimentaire C5-1. APPLIQUER la démarche qualité C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique Les constituants des aliments et leurs rôles nutritionnels La dimension nutritionnelle des produits alimentaires
Gestion appliquée	BCP CSR C1-2 Entretenir des relations professionnelles C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers Les relations avec les autres partenaires extérieurs L'analyse de situations de communication avec les autres partenaires extérieurs : fournisseurs BCP Cuisine C4-1 RECENSER les besoins d'approvisionnement C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l'activité prévue C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons État des réservations Fiches techniques valorisées C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnement C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés (sur un plan quantitatif et qualitatif)