

THEME 4 : LA VALORISATION DES FRUITS EN RESTAURATION

- 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

-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

Pôle 5 : Démarche qualité en restauration

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

Rappel du contexte professionnel (semestre 1) :



La Cour des Consuls Hôtel & Spa Toulouse - MGallery by Sofitel*****

L'établissement prestigieux se situe au cœur du vieux Toulouse, dans une demeure familiale de charme du XVIIIe siècle, Les chambres et suites de ce nouvel hôtel 5 étoiles confèrent une atmosphère intime et cosy. Thomas Vonderscher signe la carte du restaurant gastronomique Le Cénacle. Le bar Club anglais propose cocktails à base de champagne quand l'exécutive lounge et la bibliothèque invitent à s'attarder de manière inattendue. D'élégants espaces de réunion, un spa et un fitness complètent cette parenthèse de luxe et bien-être.

A mi-chemin entre littoral Atlantique et la côte Méditerranéenne, au pied des montagnes Pyrénéennes, Toulouse occupe une situation privilégiée dans le sud-ouest de la France. Laissez-vous prendre au charme coloré de la bien nommée ville rose.

Situation Professionnelle :

« La directrice de l'établissement souhaite améliorer son offre petit déjeuner en proposant une salade de fruits au buffet. Pour cela, elle souhaite que vous l'aidiez à faire un choix entre l'achat d'une salade de fruits déjà élaborée auprès de son fournisseur habituel ou la réalisation d'une salade de fruits frais et de saison faite « maison ».



Classe entière



½ classe



Travail de groupe



Documents

I) ATELIER « VALORISATION D'UNE PRODUCTION AUPRES DE LA CLIENTELE



Afin d'aider la directrice de l'établissement dans son choix, vous commandez un seau de 3 litres de salade de fruits élaborée de type « Aruba 5 fruits sucrés » à votre fournisseur habituel : **page 38 du catalogue Transgourmet « l'essentiel fruits et légumes 4^{ème} et 5^{ème} gamme »**

MISSION 1 : Analyser la salade de fruits élaborée 5^{ème} gamme

Vous réceptionnez le seau de salade de fruits ARUBA 5^{ème} gamme. Vous êtes chargé(e) de dresser quatre coupes individuelles.

Activité 1 : Identifier les caractéristiques d'une salade de fruits élaborée :

A partir de la facture du fournisseur et de « **la fiche technique produit** » de la salade de fruits, relever les informations qui vous semblent importantes et qui peuvent vous guider dans votre futur choix :

Énumérer les ingrédients qui composent la salade de fruits :

Contenance du seau :

Poids total :

Poids net égoutté :

Température de stockage :

Date limite de conservation :

Activité 2 : Mettre en œuvre les produits élaborés :

1. **Dresser quatre coupes de fruits** individuelles à l'aide des ustensiles et du matériel à disposition dans votre établissement.
2. Pendant cette activité, remplir le tableau suivant :

Lister les ustensiles et matériels nécessaires à la mise en œuvre du dressage des coupes	
Chronométrer le temps de mise en œuvre pour dresser la salade de fruits	
Evaluer le niveau de technicité pour la mise en œuvre	
Peser la quantité de salade de fruits dressée pour une personne	
Calculer le « coût matière » de salade de fruits pour une personne (Quantité de salade fruits par personne X Prix de la salade de fruits au kilo)	

MISSION 2 : Comparer et valoriser les deux salades de fruits

Réaliser une analyse sensorielle des coupes de fruits dressées et prêtes à servir aux clients.

Activité 1 : Identifier les différentes phases de l'analyse sensorielle :

Vous préparez méthodiquement la dégustation des deux produits. Pour cela, à l'aide de vos connaissances personnelles et du schéma ci-dessous, replacer dans l'ordre les étapes d'une analyse sensorielle puis **surligner** les sens que vous privilégieriez lors de votre analyse sensorielle de la salade de fruits

Etape 1 :

Etape 2 :

Etape 3 :

Etape 4 :

Etape 5 :



Source : www.genie-alimentaire.com

Activité 2 : Réaliser une analyse sensorielle comparative : Salade de fruits frais /salade de fruits 5ème gamme.

Réaliser une analyse sensorielle simple des deux salades à l'aide des deux échantillons dressés en coupe, de vos connaissances personnelles et en vous inspirant du tableau ci-dessous intitulé « Descripteurs Sensoriels : Les mots pour le dire»

DESCRIPTEURS SENSORIELS : LES MOTS POUR LE DIRE			
ASPECTS	ODEURS / AROMES	SAVEURS	TEXTURES
Coloré (couleurs du produit)	Fruité	Salé	Chaud
Formes (régulière, irrégulière)	Exotique	Sucré	Froid
Brillant	Epicé	Doux	Fondant
Terne	Acidulé	Acidulé	Croquant
Pâle	Frais	Amèr	Croustillant
Homogène	Rafrâchissant	Equilibrée	Mou
Harmonieux	Léger	Savoureux	Tendre
Original	Agréable	Epicée	Moelleux
	Délicat	Astringent	Onctueux
			Ferme
			Crémeux
			Dur
			Fluide
			Sirupeux

Sens utilisés	Salade de fruits faite « Maison »	Salade de fruits élaborée
Analyse		
Conclusion		

Activité 3 : Construire un argumentaire simple pour les deux salades de fruits :

La directrice souhaite que ce nouveau produit inclus dans le petit déjeuner soit valorisé auprès de la clientèle. A partir de l'extrait du livre « Pour vous servir »¹, surligner en noir les points clés d'une argumentation commerciale réussie. Surligner en rouge les erreurs à ne pas commettre.

« Susciter l'envie »

« Le maître d'hôtel doit éviter d'annoncer les plats de manière trop formelle, même s'il est tenu de réciter une phrase « toute faite », forcément ressentie comme très impersonnelle par des clients qui l'entendent répétée à l'identique aux tables alentour. Pour éviter ce travers et s'adresser à l'imaginaire du client, maître d'hôtel et chefs de rang doivent s'approprier la recette : « Gamberoni du Golfe de San Rémo pêchées à trois cents mètres de profondeur... » Ainsi, en collaborant étroitement avec le chef, il s'agit d'apporter à la brigade de la salle des mots clés explicites, valorisants, appétissants imagés, qu'ils pourront utiliser pour « raconter » le mets avec toute la liberté nécessaire. Il faut également privilégier les phrases courtes et apprendre à s'adapter au client, à son pouvoir d'achat, au contexte, au timing à l'ambiance. »

Vous vous appuyez sur les conclusions des deux analyses sensorielles réalisées dans l'activité 2, des réponses surlignées dans l'activité 3, du bon de commande de fruits frais qui composent la salade de « fruits maison » et de la « fiche technique produit » de la salade élaborée, pour construire et rédiger un argumentaire simple de chaque salade de fruits susceptible d'être sélectionnée.

Salade de fruits	Argumentaire commercial simple
Salade de fruits maison	
Salade de fruits élaborée	

¹ Denis Courtiade, « Pour vous servir », Editions ALISIO, page 64

II) ATELIER « REALISATION D'UNE PRODUCTION »



Pour aider la directrice à faire son choix, vous passez commande d'un assortiment de fruits frais auprès de votre maraîcher local. Vous privilégiez des produits locaux, de qualité et de saison.

MISSION : Réaliser et dresser quatre coupes de salades de fruits frais :

Vous réceptionnez une livraison de fruits frais locaux, de saison et de quelques fruits exotiques. Vous devez réaliser et dresser quatre coupes de salades de fruits à partir de cette livraison.

Activité 1 : Mettre en place le poste de travail pour les préparations préliminaires

Lister le matériel nécessaire pour assurer les préparations préliminaires et réserver tous les fruits à disposition en complétant le tableau ci-dessous :

	Pour éplucher les fruits	Pour réserver les épluchures	Pour réserver les fruits épluchés
Ustensiles et matériels utilisés			

Déterminer sous forme de schéma, l'organisation de votre poste de travail pour réaliser les préparations préliminaires, en respectant le principe de la marche en avant.

POSTE DE TRAVAIL

Activité 2 : Réaliser la salade de fruits

ACTIVITE	REALISER UNE SALADE DE FRUITS FRAIS		
COMPETENCES	C1-2. MAITRISER les bases de la cuisine C1-23 Tailler, découper C1-2.5 Réaliser des sirops		
OBJECTIFS	Identifier les caractéristiques d'un sirop parfumé Réaliser 3 tailles de fruits Adapter la taille des fruits en fonction de leur utilisation.		
PROTOCOLE – temps requis : 60 minutes			
Matériels	Plaques à débarrasser, mallette à couteaux, russes, planche à découper	Risques et précautions	Attention aux brûlures au contact des matériels chauds, éclaboussures d'eau bouillante (sirop)
Matières d'œuvre	Fruits frais commandés, gousse de vanille, extrait de vanille, sucre de canne, sucre semoule, jus de citron, eau	Pré-requis	La mise en place du poste de travail pour les préparations préliminaires, les tailles de base
Réalisation	Résultat	Conclusion	
Mettre en place le poste de travail pour réaliser un sirop léger			
Protocole 1 L'équilibre sucré-acide -Réunir dans une russe 0.05l d'eau, 0.05 kg de sucre semoule, 1 cl d'extrait de vanille . Porter le tout à ébullition et refroidir en cellule de refroidissement. Goûter à l'aide d'une cuillère à café le résultat			
Protocole 2 L'équilibre sucré-acide -Réunir dans une russe 0.05l d'eau, 0.05 kg de sucre semoule, et le jus d'un demi-citron, gratter ¼ de gousse de vanille , porter le tout à ébullition et refroidir en cellule de refroidissement. Goûter à l'aide d'une cuillère à café le résultat			
Protocole 3 Les différents parfums de sirop -Réunir dans une calotte 0.05l de sirop de sucre de canne, le jus d'un demi-citron, gratter ¼ de gousse de vanille, fouetter quelques instants et réserver au frais. Goûter à l'aide d'une cuillère à café le résultat			

Mettre en place le poste de travail pour réaliser les tailles de fruits

Protocole 4 La texture en fonction de la taille des fruits

-Prélever 0.05kg de fruits épluchés et tailler **en brunoise**, réserver au frais
Goûter à l'aide d'une cuillère à café le résultat

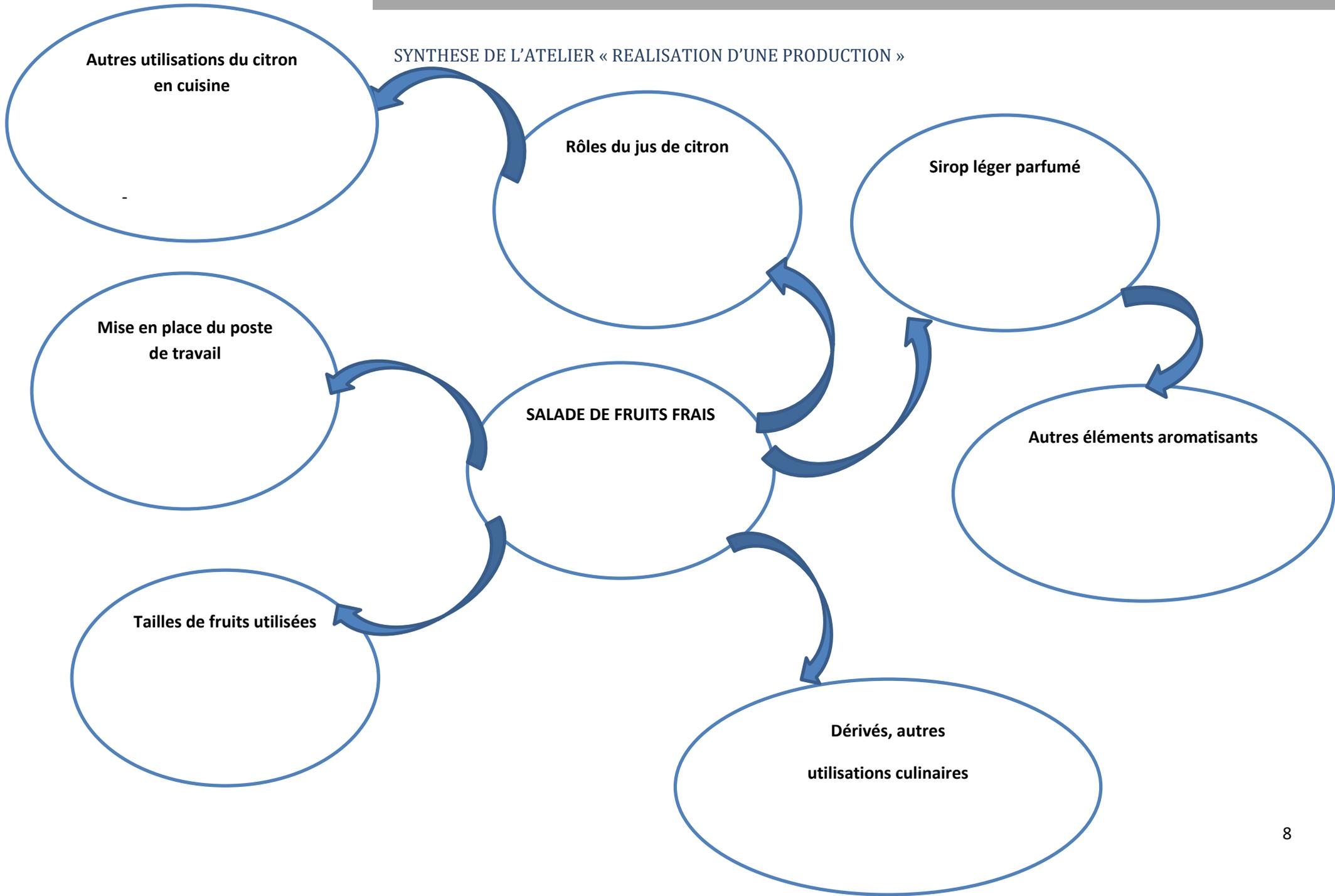
Protocole 5 La texture en fonction de la taille des fruits

-Prélever 0.05kg de fruits épluchés et tailler **en mirepoix**, presser un jus de citron, mélanger et réserver au frais

Protocole 6 La texture en fonction de la taille des fruits

-Prélever 0.05kg de fruits épluchés et tailler **en quartiers**,
Diviser en deux les quantités de fruits et presser le jus d'un demi-citron sur une moitié de la production, mélanger et Réserver au frais

SYNTHESE DE L'ATELIER « REALISATION D'UNE PRODUCTION »



Croiser les observations réalisées tout au long de cet atelier. Compléter le tableau suivant :

Evaluer le temps de réalisation et de dressage des coupes de salade de fruits	
Evaluer le niveau de technicité de la réalisation et du dressage de la salade de fruits	
Peser la quantité de salade de fruits dressée pour une personne	
A partir de la fiche technique valorisée de la salade de fruits, relevez le coût matière d'une portion	

IV) SELECTIONNER LA SALADE DE FRUITS



L'heure est venue de recouper toutes les informations récoltées et de faire un choix que vous allez soumettre à votre directrice d'établissement. A partir des observations réalisées et des informations relevées tout au long de ces ateliers, compléter le schéma ci-dessous.

	SALADE DE FRUITS FRAIS	SALADE DE FRUITS ELABOREE	
Qualité organoleptique			Qualité organoleptique
Temps de réalisation			Temps de réalisation
Difficulté de mise en oeuvre			Difficulté de mise en oeuvre
Coût matière portion			Coût matière portion

Rédiger ensuite une courte synthèse pour lui proposer et justifier votre choix de salade de fruits.

SALADE DE FRUITS SELECTIONNEE :



THEME 4 : LA VALORISATION DES FRUITS EN RESTAURATION



Groupe 1 - LES DIFFERENTES FAMILLES DE FRUITS ET LEUR SAISONNALITE

Il sera nécessaire de proposer des salades de fruits de saison tout au long de l'année. Vous souhaitez en savoir plus sur les produits disponibles. Pour cela, vous recherchez sur internet et sur les catalogues professionnels à disposition, les informations qui éclaireront vos choix.

Activité1 : Identifier les principaux fruits utilisés en restauration

A partir de la vidéo suivante <https://www.youtube.com/watch?v=-Kv2MYEheLA>, puis dans un deuxième temps et à l'aide des pages 10 à 25 du catalogue « **L'essentiel fruits et légumes** » de Transgourmet , identifier les 5 grandes catégories de fruits et lister des exemples de fruits pour chaque catégorie. Remplir le tableau ci-dessous :

FAMILLES DE FRUITS	EXEMPLES DE FRUITS
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

Une autre catégorie de fruits existe en fonction de l'arrivée à maturité des fruits. Ces produits sont originaires de pays lointains et souvent cultivés sous un climat chaud et tropical.

Pages 30 à 33 du catalogue « **L'essentiel fruits et légumes** » de Transgourmet  : identifier le nom de cette famille de fruits et citer un assortiment de 8 fruits rentrant dans la composition d'une salade de fruits hivernale.

LES FRUITS :

Activité 2 : Sélectionner les fruits en fonction de leur saisonnalité

Une fois les principaux fruits bien identifiés, vous vous attardez sur leur saisonnalité. En effet, vous souhaitez offrir à votre clientèle des produits de qualité, **de saison et d'origine française**, mais également respectueux du développement durable. Vous envisagez donc de changer régulièrement la composition de vos salades de fruits tout au long de l'année par quatre salades de fruits en fonction des quatre saisons.

A l'aide du calendrier de saison pages 10 à 15 du catalogue « L'essentiel fruits et légumes » de Transgourmet , proposer quatre salades de fruits de saison composées chacune de cinq fruits minimum.

Salade de fruits Printanière

Salade de fruits Estivale



Salade de fruits Hivernale

Salade de fruits Automnale



Groupe 2 : LES FRUITS SOUS SIGNES DE QUALITE ET LEUR ORIGINE GEOGRAPHIQUE

Dans sa démarche qualité, la directrice souhaite mettre en avant des fruits qui bénéficient d'un label ou signe de qualité et de production régionale. Vous entamez donc des recherches afin de répondre à son cahier des charges.

Activité 1 : Sélectionner des produits sous signes de qualité

A partir du site internet <https://www.irqualim.fr/>, onglet « signes officiels de qualité », identifier les principaux labels qui se caractérisent par les logos ci-dessous. Chaque logo a une signification particulière et met en avant des qualités de production, de terroir. Afin de mieux cerner ces particularités, vous tentez de les nommer et de les définir en remplissant le tableau ci-dessous.

SIGNES DE QUALITE	Caractéristiques, particularités
	
	
	
	

Activité 2 : identifier l'origine géographique des fruits sélectionnés

A partir des sites internet et des documents suivants :

- www.irqualim.fr , onglet « les produits », puis « fruits, légumes, épices et condiments »
- www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr, onglet « découvrir », puis « inventaire du patrimoine gastronomique », puis « les fruits »
- **Calendrier de saison pages 10 à 15 du catalogue « L'essentiel fruits et légumes » de Transgourmet** 

Sélectionner et lister un assortiment de dix fruits que vous souhaitez intégrer dans vos salades de fruits, ainsi que les principales informations nécessaires à leur connaissance. Remplir le tableau ci-dessous.

Nom du fruit	Signe de qualité	Origine géographique (région, département)	Saison

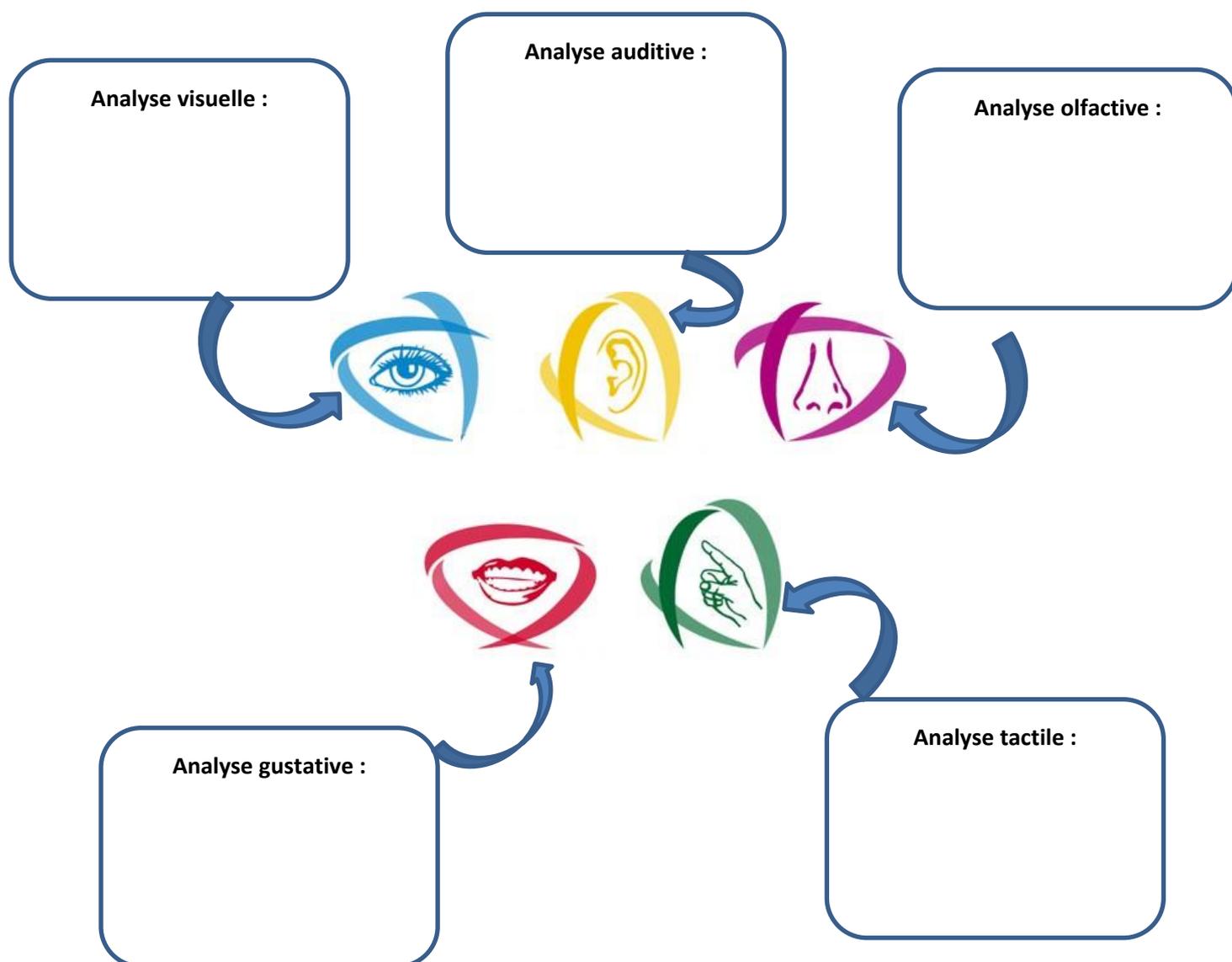


Groupe 3 : L'APPROVISIONNEMENT, L'ETIQUETAGE DES FRUITS,

A l'occasion de l'atelier « RÉALISATION D'UNE PRODUCTION », vous avez réceptionné des cagettes de fruits frais dont nous avons contrôlé la qualité sanitaire et prélevé les étiquettes pour assurer la traçabilité des produits utilisés. Vous vous intéressez aux informations qui y figurent et aux couleurs de ces étiquettes.

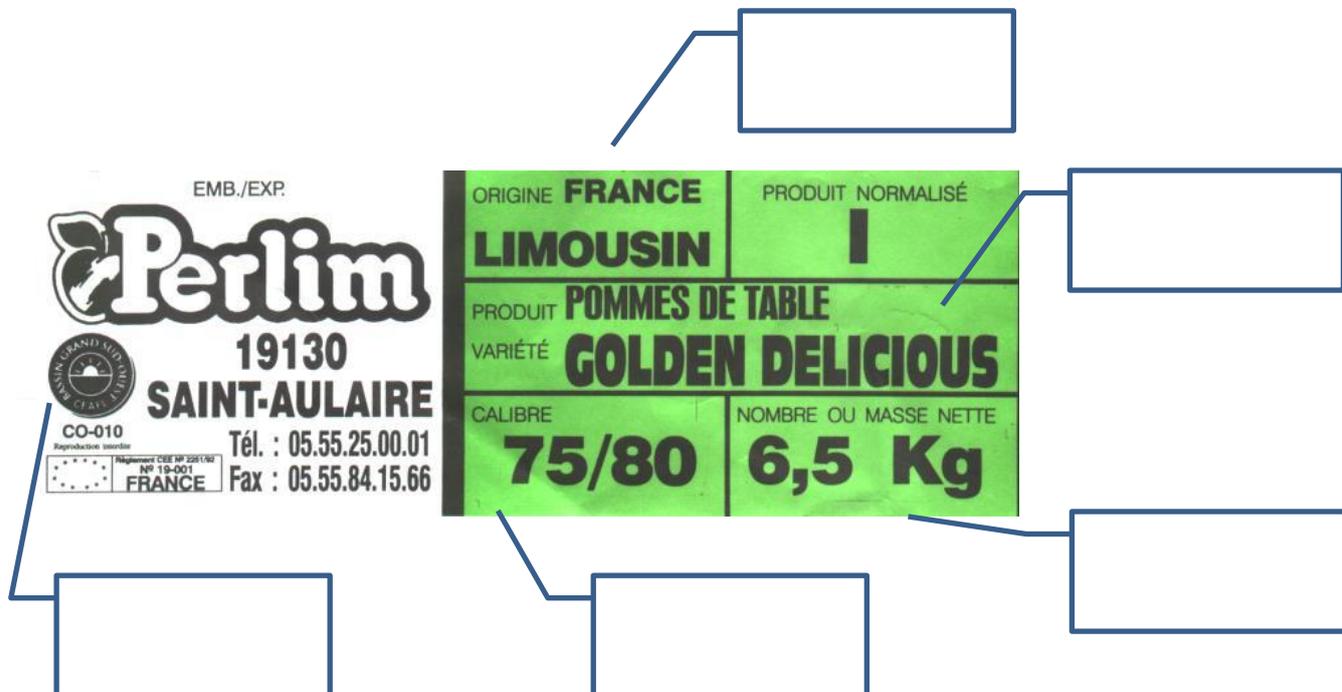
Activité 1 : Identifier les critères de fraîcheur des fruits

A partir du site internet <https://www.cuisineaz.com/diaporamas/bien-choisir-les-fruits-et-legumes-760/interne/1.aspx> et de vos observations lors du contrôle de la qualité sanitaire et organoleptique des produits réceptionnés, lister les critères de fraîcheur des fruits et légumes à observer en utilisant la démarche d'analyse sensorielle vue en atelier « commercialisation et services en restauration ». Renseigner le schéma ci-dessous.



Activité 2 : Lire, collecter les informations et identifier les catégories de fruits et légumes en fonction de leur étiquette

Vous disposez de deux étiquettes collectées. L'une de couleur verte (ci-dessous) et l'autre de couleur rouge (site internet : <http://astuce-conso.over-blog.com/2014/09/que-designent-les-categories-pour-les-fruits-legumes.html>). Identifier les informations importantes présentes sur une étiquette et la catégorie de fruits à privilégier pour réaliser votre salade de fruits frais. Compléter les documents ci-dessous.



CATEGORIE DE NORMALISATION	QUALITES VISUELLES QUE DOIVENT PRESENTER LES FRUITS	QUALITES GUSTATIVES DES FRUITS
CATEGORIE II		
CATEGORIE DE FRUITS A PRIVILEGIER POUR LA REALISATION DE LA SALADE DE FRUITS : (Justifier votre réponse)		



Groupe 4 : LES DIFFERENTES GAMMES DE PRODUITS ALIMENTAIRES

Les produits alimentaires, particulièrement les fruits et légumes sont classés en « gammes », en fonction du mode de présentation et des techniques d'élaboration, ainsi que du procédé de conservation. Tout au long des ateliers vous avez utilisé des fruits de 1^{ère} et 5^{ème} gamme et ainsi pu découvrir les caractéristiques, les avantages et inconvénients de ces deux gammes.

Activité 1 : Identifier les principales gammes de produits alimentaires : Les fruits

A partir des pages 9, 19 et 29 du catalogue Transgourmet « l'essentiel fruits et légumes 4^{ème} et 5^{ème} gamme » , et de l'image ci-dessous « les différentes gammes de produits alimentaires », repérer les 5 principales gammes de produits alimentaires en illustrant chaque gamme avec deux exemples de fruits que vous pourriez intégrer occasionnellement à votre salade de fruits. Renseigner le tableau ci-dessous.



Source : <http://www.dietetique-en-ligne.com/differentes-gammes-de-produits-alimentaires/>

Activité 2 : Identifier les principales utilisations culinaires des fruits en restauration

Proposer des utilisations culinaires simples de fruits en restauration, en fonction des gammes de produits alimentaires identifiées lors de l'activité précédente. Remplir la colonne de droite du tableau ci-dessous.

Vous disposez des fiches techniques présentes dans votre classeur de travaux pratiques, des différents catalogues à disposition  ainsi que de vos connaissances personnelles.

GAMME	MODE DE PRESENTATION, D'ELABORATION, OU DE CONSERVATION	EXEMPLES DE FRUITS	UTILISATIONS CULINAIRES SIMPLES
1 ^{ère} GAMME : Produits Bruts, frais			- Salade de fruits frais -
2 ^{ème} GAMME :			- -
3 ^{ème} GAMME :			- -
4 ^{ème} GAMME :			- -
5 ^{ème} GAMME :			- -