

## 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

### 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.*

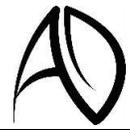
*A mi-chemin entre littoral Atlantique et la côte Méditerranéenne, au pied des montagnes Pyrénéennes, Toulouse occupe une situation privilégiée dans le sud-ouest de la France. Laissez-vous prendre au charme coloré de la bien nommée ville rose.*

## 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		Bac Pro Cuisine Organisation et Production culinaire
	½ Classe		Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration
	Travail en groupe		Documents



## Atelier « Valorisation d'une production auprès de la clientèle »



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<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> gammes ».

### Mission 1 – Analyser la salade de fruits élaborée 5<sup>ème</sup> gamme

Vous réceptionnez le seau de salade de fruits ARUBA 5<sup>ème</sup> gamme. Vous êtes chargé(e) de dresser 4 coupes individuelles.



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

À 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 4 coupes de fruits individuelles à l'aide des ustensiles et du matériel à disposition
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 :	
Évaluer le niveau de technicité pour la mise en œuvre :	
Peser la quantité de salade de fruits dressée pour 1 personne :	
Calculer le coût matière de salade de fruits pour une personne :	



## 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 privilégiez de votre analyse sensorielle de la salade de fruits.



ÉTAPE 1 :

ÉTAPE 2 :

ÉTAPE 3 :

ÉTAPE 4 :

ÉTAPE 5 :

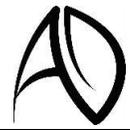
Source : [www.genie-alimentaire.com](http://www.genie-alimentaire.com)

### Activité 2 – Réaliser une analyse sensorielle comparative : Salade de fruits frais / Salade de fruits 5<sup>ème</sup> g

Réaliser une analyse sensorielle simple de deux salades de fruits à l'aide des 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 / ARÔMES	SAVEURS	TEXTURES
Coloré (couleurs du produit)	Fruité	Salé	Chaud / Froid
Formes (régulière, irrégulière)	Exotique	Sucré	Fondant
Brillant	Épicé	Doux	Croquant
Terne	Acidulé	Acidulé	Croustillant
Pâle	Frais	Amer	Mou / Tendre
Homogène	Rafrâchissant	Équilibré	Moelleux
Harmonieux	Léger	Savoureux	Onctueux
Original	Agréable	Épicé	Ferme / Dur
	Délicat	Astringent	Crèmeux
			Fluide
			Sirupeux

SENS UTILISES	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. À partir de l'extrait du livre « Pour vous servir\* » ci-dessous, surligner en vert les points clés d'une argumentation commerciale réussie et en rouge les erreurs à ne pas commettre.

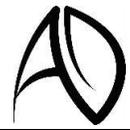
#### « Susciter l'envie »

« 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 alentours. 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 Remo pêchées à trois cent 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. »

\* « Pour vous servir » - Denis Courtiade – Éditions ALISIO – Page 64

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	



## Atelier « Réalisation 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 1 – Réaliser et dresser 4 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 4 coupes individuelles de salade 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
<b>Ustensiles et matériels utilisés</b>			

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.

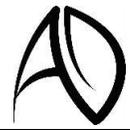
### POSTE DE TRAVAIL



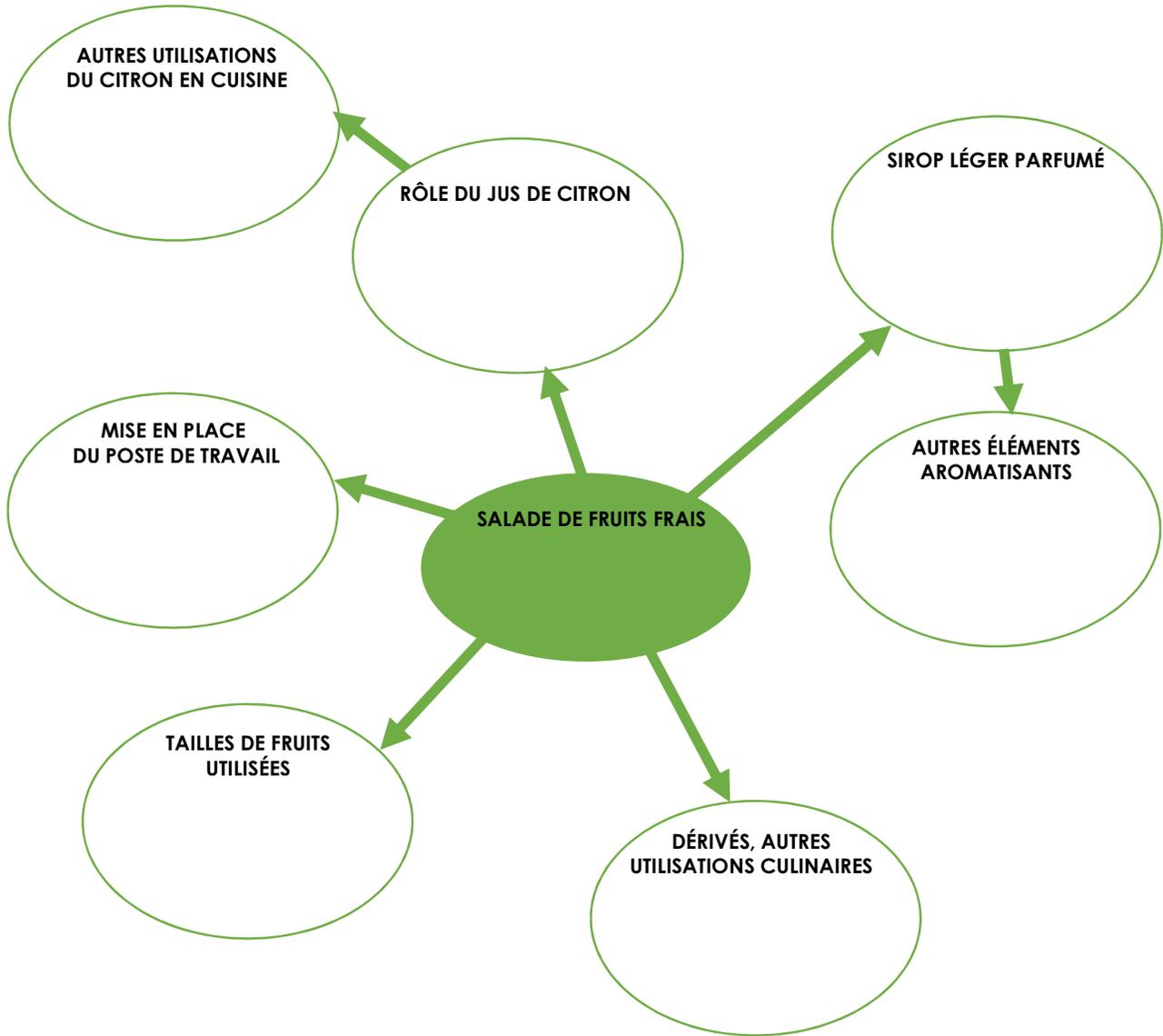
## Activité 2 - Réaliser la salade de fruits frais

<b>ACTIVITÉ</b>	<b>Réaliser une salade de fruits frais</b>		
<b>COMPÉTENCES</b>	C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine C1-2.3 Tailler, découper C1-2.5 Réaliser des sirops		
<b>OBJECTIFS</b>	Identifier les caractéristiques d'un sirop parfumé Réaliser 3 tailles de fruits Adapter la taille des fruits en fonction de leur utilisation		
<b>PROTOCOLES / Temps requis : 60 minutes</b>			
<b>MATÉRIELS</b>	Plaques à débarrasser, mallette à couteaux, russes, planche à découper	<b>RISQUES ET PRÉCAUTIONS</b>	Attention aux brûlures, au contact des matériels chauds, éclaboussures d'eau bouillante (sirop)
<b>MATIÈRES DŒUVRE</b>	Fruits frais commandés, gousse de vanille, extrait de vanille, sucre de canne, sucre semoule, jus de citron, eau	<b>PRÉ-REQUIS</b>	La mise en place du poste de travail pour les préparations préliminaires, les tailles de base

RÉALISATION	RÉSULTAT	CONCLUSION
<b>Mettre en place le poste de travail pour réaliser un sirop léger</b>		
<b>PROTOCOLE 1 - L'équilibre sucré-acide</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Réunir dans une russe 0.05 l d'eau, 0.05 kg de sucre semoule, 1 cl d'extrait de vanille</li> <li>Porter le tout à ébullition et refroidir en cellule de refroidissement</li> <li>Goûter à l'aide d'une cuillère à café le résultat</li> </ul>		
<b>PROTOCOLE 2 - L'équilibre sucré-acide</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Réunir dans une russe 0.05 l d'eau, 0.05 kg de sucre semoule, et le jus d'1/2 citron, gratter 1/4 de gousse de vanille</li> <li>Porter le tout à ébullition et refroidir en cellule de refroidissement</li> <li>Goûter à l'aide d'une cuillère à café le résultat</li> </ul>		
<b>PROTOCOLE 3 - Les différents parfums de sirop</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Réunir dans une calotte 0.05 l de sirop de sucre de canne, le jus d'1/2 citron, gratter 1/4 de gousse de vanille, fouetter quelques instants et réserver au frais</li> <li>Goûter à l'aide d'une cuillère à café le résultat</li> </ul>		
<b>Mettre en place le poste de travail pour réaliser les tailles de fruits</b>		
<b>PROTOCOLE 4 - La texture en fonction de la taille des fruits</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Prélever 0.05kg de fruits épluchés et tailler en brunoise, réserver au frais</li> <li>Goûter à l'aide d'une cuillère à café</li> </ul>		
<b>PROTOCOLE 5 - La texture en fonction de la taille des fruits</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Prélever 0.05kg de fruits épluchés et tailler en mirepoix, presser un jus de citron, mélanger et réserver au frais</li> </ul>		
<b>PROTOCOLE 6 - La texture en fonction de la taille des fruits</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Prélever 0.05kg de fruits épluchés et tailler en quartier.</li> <li>Diviser en deux les quantités de fruits et presser le jus d'1/2 citron sur une moitié de la production, mélanger et réserver au frais.</li> </ul>		

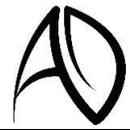


Synthèse de l'atelier « Réalisation d'une Production »



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

Évaluer le temps de réalisation et de dressage des coupes de salade de fruits	
Évaluer 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	
À partir de la fiche technique valorisée de la salade de fruits, relevez le coût matière d'une portion	



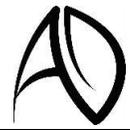
Activité 3 – Sélectionner la Salade de Fruits

L'heure est venue de recouper toutes les informations récoltées et de faire un choix que vous allez soumettre à votre directrice d'établissement. À 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 ÉLABORÉE	
Qualité organoleptique			Qualité organoleptique
Temps de réalisation			Temps de réalisation
Difficulté de mise en œuvre			Difficulté de mise en œuvre
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 SÉLECTIONNÉE : _____	
Synthèse	



## LA VALORISATION DES FRUITS EN RESTAURATION



### Groupe 1 – Les différentes familles de fruits et leur saisonnalité

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 et pour cela vous recherchez sur internet et sur les catalogues professionnels à disposition les informations qui éclaireront vos choix.

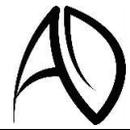
### Activité 1 – Identifier les principaux fruits utilisés en restauration

À partir de la vidéo suivante : <https://www.youtube.com/watch?v=Kv2MYEheLA> , puis dans un deuxième temps 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 et 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 4 salades de fruits en fonction des quatre saisons.

À l'aide du calendrier de saison pages 10 à 15 du catalogue « L'essentiel fruits et légumes » de Transgourmet, proposer 4 salades de fruits de saison composées chacune de 5 fruits minimum.

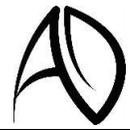
### Salade de fruits printanière

### Salade de fruits estivale



### Salade de fruits automnale

### Salade de fruits hivernale



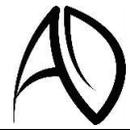
Groupe 2 – Les fruits sous signes de qualité et leur origine géographique

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

À partir du site internet [www.irqualim.fr](http://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 complétant le tableau ci-dessous.

SIGNES DE QUALITÉ	CARACTÉRISTIQUES & PARTICULARITÉS
	
	
	
	
	



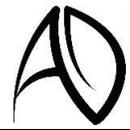
## Activité 2 – Identifier l'origine géographique des fruits sélectionnés

À partir des sites internet et des documents suivants :

- [www.irqualim.fr](http://www.irqualim.fr) onglet « les produits », puis « fruits, légumes, épices et condiments »
- [www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr](http://www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr) onglet « découvrir, 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

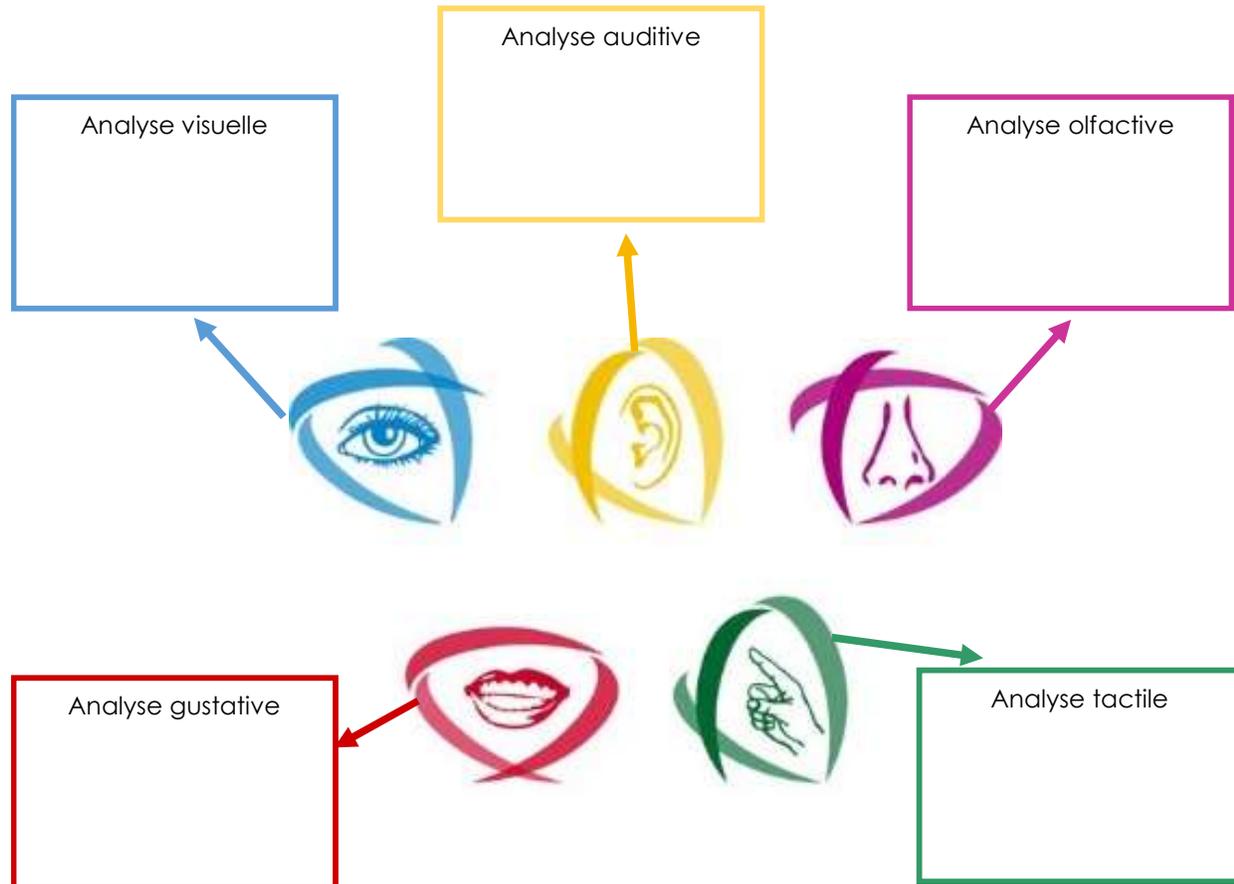


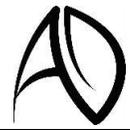
Groupe 3 – L'approvisionnement, l'étiquetage des fruits

À 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

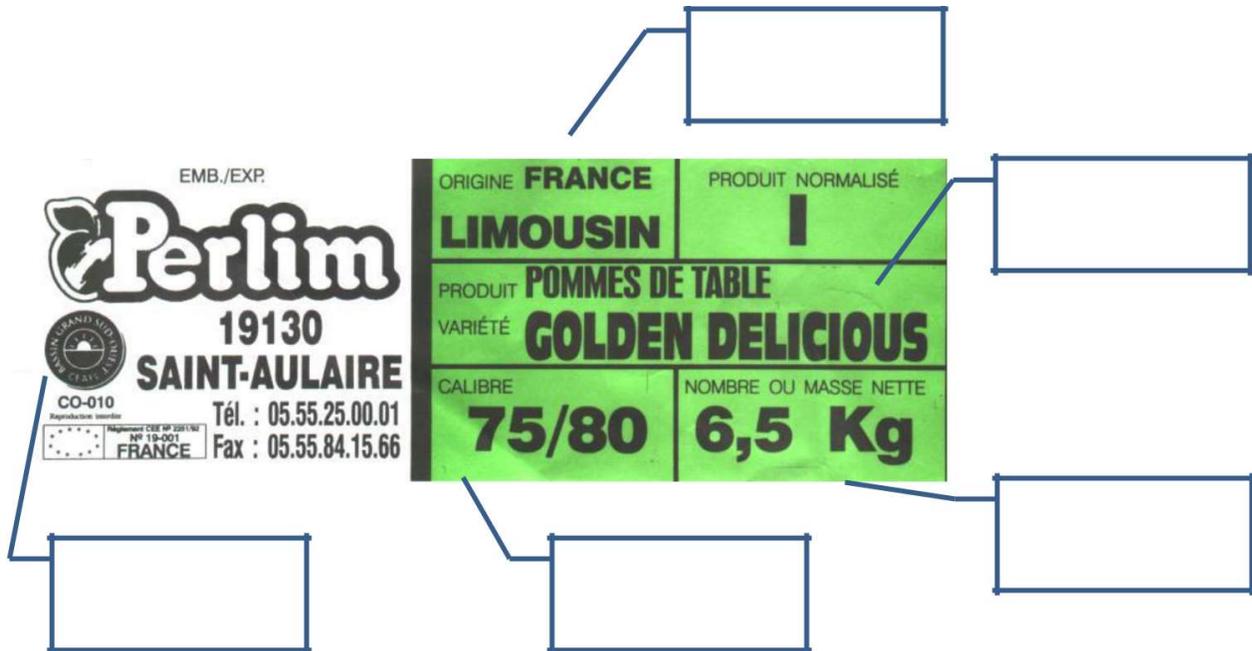
À partir du site internet <https://www.cuisineaz.com/diaporamas/bien-choisir-les-fruits-et-legumes-760/interne/1.aspx> et de vos observations lors du contrôle de la qualité sanitaire et organoleptique des produits réceptionnés, lister les critères de fraîcheur des fruits et légumes à observer en utilisant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



CATÉGORIE DE NORMALISATION	QUALITÉS VISUELLES QUE DOIVENT PRÉSENTER LES FRUITS	QUALITÉS GUSTATIVES DES FRUITS
<b>CATÉGORIE II</b>		

CATÉGORIE DE FRUITS À PRIVILÉGIER POUR LA RÉALISATION DE LA SALADE DE FRUITS :  
(Justifier votre réponse)



## Groupe 1 – Les différentes 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<sup>ère</sup> et de 5<sup>ème</sup> 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

À partir des pages 9, 19 et 29 du catalogue Transgourmet « L'essentiel fruits et légumes 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> 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. Intégrer ces renseignements dans le tableau de l'activité 2.



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 PRÉSENTATION, D'ÉLABORATION OU DE CONSERVATION	EXEMPLES DE FRUITS	UTILISATIONS CULINAIRES SIMPLES
<b>1<sup>ère</sup> Gamme :</b> Produits bruts, frais			Salade de fruits frais
<b>2<sup>ème</sup> Gamme :</b> _____			
<b>3<sup>ème</sup> Gamme :</b> _____			
<b>4<sup>ème</sup> Gamme :</b> _____			
<b>5<sup>ème</sup> Gamme :</b> _____			