



PROPOSITION D'UNE SÉQUENCE BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL FAMILLE DES MÉTIERS HR

LA VALORISATION DES FRUITS EN RESTAURATION

P réambule

L'élève doit 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 enchaîne :

- 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

F inalité 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 ?



Classe	Classe de Seconde baccalauréat professionnel « Famille des métiers de l'hôtellerie et de la restauration » Groupe de 24 élèves	
Place dans la stratégie globale de formation	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.	
Durée indicative de la séance	4 heures	
Pré-requis	Bac Pro Cuisine, Organisation et production culinaire C1-1.3 Mettre en place le poste 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	Bac Pro Commercialisation et services en restauration C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale C2-1.1 Entretien des locaux et des matériels C2-3.1 Servir des mets
	Pôle 3 : Animation et gestion d'équipe C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels Pôle 5 : Démarche qualité en restauration C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité	
Compétences	Bac Pro Cuisine, Organisation et production culinaire C1-2 Maîtriser 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 prestations	Bac Pro Commercialisation et services en restauration C1-1 Prendre en charge la clientèle C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale C-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	
Supports exploités	<ul style="list-style-type: none"> Contexte et situation professionnels Documentation professionnelle : catalogue numérique « Transgourmet » « L'essentiel des fruits 4^{ème} et 5^{ème} gammes », « L'essentiel des fruits et légumes frais », calendrier de saisonnalité des fruits, fiche technique valorisée de la salade de fruits Lien internet : https://www.yumpu.com/fr/document/read/56848846/lessentiel-fruits-legumes-4eme-et-5eme-gammes Produits : Assortiments de fruits frais de saison et exotiques, seau de salade de fruits 5^{ème} gamme et sa fiche technique 	



Organisation de la séance ~5 H (2 x 2.5 H OPC & SC)	ÉTAPE 1 30 min	Le lancement de la séance en classe entière permettra de rappeler le contexte professionnel, d'expliciter la situation professionnelle ainsi située.
	10 min pour rejoindre les ateliers	LA COLLECTE DE DONNEES La seconde partie de la séance se déroule en ateliers (cuisine et salle). La classe est divisée en deux groupes. Les élèves se rendent dans leur atelier respectif. Ils permutent ensuite d'atelier.
	ÉTAPE 2 60 min par atelier 10 min pour changt	ATELIER CUISINE : À partir de la livraison de fruits frais (1 ^{ère} 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 : À partir d'un seau de salade de fruits de 5 ^{ème} 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 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.
	20 min pour changt tenues et réunir classe	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'apprentissage ».
ÉTAPE 3 1. 20 min pour Act 3 2a. 20 min pour chaque GRP 2b. 20 min 2c. 20 min 5 à 10 min entre chaque activité	<p>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.</p> <p>2. Prolongement / Approfondissement Les mêmes groupes d'apprentissage doivent traiter les 4 thèmes suivants (4 pièces du puzzle) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Thème 1 : les différentes familles et la saisonnalité des fruits • Thème 2 : les fruits sous signe de qualité et leur origine géographique • Thème 3 : l'approvisionnement, l'étiquetage des fruits • Thème 4 : les différentes gammes de produits alimentaires <p>a. 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 groupe expert « Approvisionnement, étiquetage », ... Les experts réfléchissent individuellement dans un premier temps puis mettent en commun leur résolution avec les autres membres du groupe.</p> <p>b. 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.</p> <p>c. Correction et restitution à l'ensemble de la classe par l'élève de chaque groupe nommé rapporteur</p>	
ÉTAPE 4 30 min	CONCLUSION Évaluation formative de fin de séance	
Sciences appliquées	<p>C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale L'équilibre alimentaire La caractérisation de l'équilibre alimentaire</p> <p>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</p>	
Gestion appliquée	<p>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</p> <p>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)</p>	