

La famille des métiers « Hôtellerie-restauration »

Académie de Strasbourg

Thème n°4

« Découverte et travail autour d'un produit : le thé »

Février 2021



**ACADÉMIE
DE STRASBOURG**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Philippe Viain IEN-ET Eco-Gestion
Stéphanie Irazoqui PLP CSR
Denis Pignon PLP OPC

Démarche – Création d'une situation professionnelle sur 2 semaines

2 semaines

AE / Techno 5h

TP 6h

semaine A

Menu semaine A

(AB) Mousse de courgettes au Lapsang Souchong
Nage de fruits de mer au thé vert du japon Sencha
Médaillon de veau en croute de thé noir
Infusion crémée au Darjeeling
Nougat de chèvre et vinaigrette au thé des moines®*
Succès glacé à l'Earl Grey

* Travail d'office réalisé par le restaurant

Travail autour d'un produit : le thé
Définir le thé au sens général, repérer les différentes étapes nécessaires à la préparation d'un thé, découvrir certaines applications culinaires du thé, identifier les différentes phases de la dégustation du thé, citer les principales caractéristiques sensorielles des thés dégustés.



Points de technologie

- **SC C1-3.1** Valoriser les produits : Les boissons chaudes
- **OPC C5-2.2** La qualité globale : L'identification des phases de l'analyse sensorielle

Brunch semaine B

Carte des thés, coupe de champagne au thé *Marco Polo®*, jus de fruits...
Œufs brouillés au thé matcha, toast curcuma-matcha, saumon en gravlax au thé fumé, foie gras de canard condiment au thé bleu *Lily muguet®*, Scone aux raisins secs, muffin fourré aux fruits rouges accompagnés de confitures au thé, pain d'épice au Earl Grey, **salade de fruits exotiques à la bergamote***...

- Réaliser les grandes sauces de base
- Réaliser les préparations de base
- Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions
- S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement

- Valoriser les produits
- Servir des boissons : Boissons chaudes
- Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions
- S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement

semaine B

Travail autour d'un produit : le thé
Découvrir certaines applications culinaires du thé : réaliser des marinades au thé, utiliser le thé comme épice. / Napper et réaliser la mise en place d'un buffet,



- **SC C1-3.1** Les boissons chaudes (suite et fin)
- **C5-2.5** S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement (brunch)
- **OPC C1-3.2** Les entrées (froides et chaudes)

- Réaliser les hors d'œuvre froids et chauds
- Réaliser les desserts
- Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions

- Valoriser les produits
- Valoriser les espaces de vente
- Réaliser les différentes mises en place

L'animation se fait par les 2 enseignants

Coanimations possible en Sciences-appliquées et Gestion-appliquée, Co-intervention en Mathématiques et Français

Les menus et prestations proposés sont différents et permettent :

- la mise en situation des élèves face à la clientèle
- le renforcement des compétences travaillées en atelier expérimental

Les élèves travaillent un thème commun sur les deux semaines



ORGANISATION DE LA SEQUENCE

« Découverte et travail autour d'un produit : le thé »

- Durée 1 semaine
- 4 heures d'atelier expérimental + 1 heure de technologie professionnelle en atelier + 6 heures de travaux pratiques

Compétences et compétences opérationnelles en AE et Techno

Compétences	Sous compétences	Compétences opérationnelles SC	Compétences opérationnelles OPC
Organiser la production	<p>C1-1. Organiser la production</p> <p>C2-2. Gérer le service</p>	C2-2.1 Participer à l'organisation avec les autres services (cuisine)	<p>C1-1.3 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production</p> <p>C1-1.4 Entretien des locaux et des matériels</p>
Maitriser les bases des métiers	<p>C1-2. Maîtriser les bases de la Cuisine</p> <p>C1-3. Vendre des prestations</p> <p>C2-3. Servir des mets et des boissons</p> <p>C5-2. Maintenir la qualité globale</p>	<p>C1-3.1 Valoriser les Produits</p> <p>C2-3.3 Servir des boissons : Boissons chaudes</p> <p>C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions</p> <p>C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement</p>	<p>C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base (vinaigrette, sauce brune)</p> <p>C1-2.9 Réaliser les préparations de base (mousses salées et sucrées)</p> <p>C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions</p> <p>C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement</p>
S'intégrer dans une équipe	<p>C2-2 Communiquer à des fins commerciales</p> <p>C1-2. Entretien des relations Professionnelles</p>	C1-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes (cuisine)	C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle

Séance pédagogique en seconde bac pro famille des métiers HR

Séance d'atelier expérimental / technologie

« Découverte et travail autour d'un produit : le thé »



Déroulé de la séance

- Rappel du contexte professionnel
- Présentation de la séance

Pictogrammes

Elèves atelier restaurant



Elèves atelier cuisine



Classe entière



Travail de groupe



1/2 classe



Rappel du contexte et de la situation professionnelle

Contexte professionnel

Contexte professionnel

Dans le cadre de votre 1^{ère} année de formation, vous devez réaliser, au mois de juin, un stage en entreprise de 6 semaines (3 semaines en cuisine et 3 en restaurant). Vous désirez effectuer ce stage à Paris, de préférence en restauration gastronomique et recherchez un restaurant susceptible de vous accepter.

Situation professionnelle

Permet de travailler des objectifs retenus dans la stratégie de formation

Votre recherche d'entreprise a porté ses fruits et vous pourrez effectuer votre stage dans un restaurant-salon de thé situé à proximité de l'Arc de Triomphe et des Champs Elysées. Le restaurant a pour enseigne « Mariage Frères® », célèbre maison de thés de renommée mondiale. Composé d'une partie restaurant et d'une partie salon de thé, l'établissement est ouvert de 9h à 23h. Vous aurez donc la possibilité de travailler au salon de thé comme au restaurant. Cela vous permettra de découvrir l'offre « brunch » du dimanche.



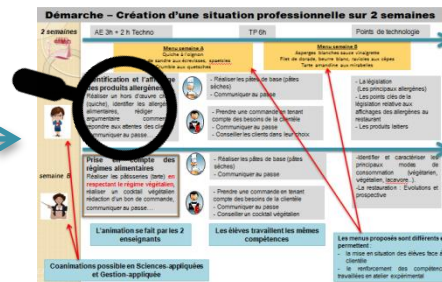
C1-1.3 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production
C1-1.4 Entretien des locaux et les matériels
C1-2.9 Réaliser les préparations de base
C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle
C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement

C1-3.1 Valoriser les produits
C2-3.3 Servir des boissons : boissons chaudes
C2-2.1 Participer à l'organisation avec les autres services (cuisine)
C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement



C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions: L'identification des phases de l'analyse sensorielle

Proposition d'une situation professionnelle sur 2 semaines



Présentation de la séance AE
« Découverte et travail autour d'un produit : le thé »

Présentation de la séance

Accroche



20 mn



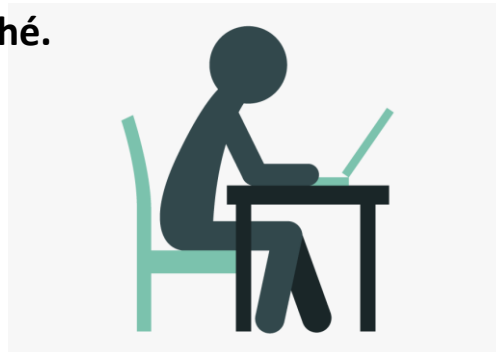
1 Accroche

Objectifs

Les élèves découvrent une courte vidéo de deux youtubers français filmés devant un des salons de thé « Mariage Frères® », situé dans le quartier du Marais à Paris. (Doc 01 – 45’’)

La séquence vidéo doit permettre aux élèves d’identifier certains marqueurs qui font références au thème de la séance : le thé.

(Doc 02 – partie n°1)



<https://www.freepng.fr/png-twc72u/>

- **Faire** émerger le thème de la séance par le visionnage d’une courte vidéo
- **Recenser** les informations importantes qui permettent d’identifier et de définir le thème de la séance

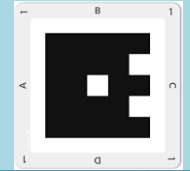


<https://www.istockphoto.com/fr/vectoriel/projecteur-de-film-r%C3%A9tro-d%C3%A9taill%C3%A9-avec-des-bobines-de-film-sur-un-tr%C3%A9pied-fond-gm1226610819-361458904>

Vérification des pré-acquis



30 mn



2 Vérification des pré-acquis

Objectifs

- Présentation et démonstration de l'outil numérique *Plickers*. **5'**
<https://get.plickers.com/>
- Les élèves réalisent une évaluation diagnostique de leurs connaissances sur le thé avec l'application *Plickers*. **10'**
(Doc 03)
- Présentation des résultats de l'évaluation, échanges avec la classe et apport d'éléments de synthèse. **15'**

- Etablir un état des connaissances sur le thé
- Réaliser une évaluation diagnostique avec l'application numérique *Plickers*
(PIX : 3 Création contenu / 3-1 Développer des documents textuels)
- Afficher et commenter les résultats de l'évaluation



<https://outilstice.com/2014/11/plickers-sondez-vos-apprenants-sans-ordinateur/>



Découverte du thème



60 mn

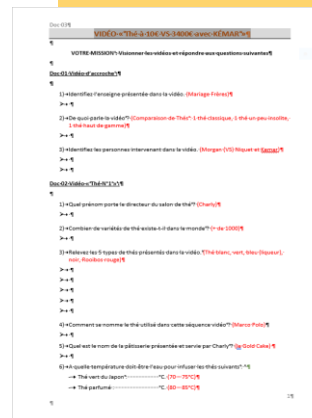


3 Découverte du thème

- Répartition des élèves en 6 groupes de 4 personnes (maître du temps, opérateur vidéo, scribe, rapporteur).
- Présentation orale des séquences vidéos qui portent sur trois types de thés associés à des préparations culinaires sucrées ou salées.
(Doc 04 Thé Marco Polo 3'09 / Doc 04bisThé blanc 4'11 / Doc 04ter Thé bleu 2'35)
- Les élèves visionnent les vidéos sur leur micro-ordinateur et répondent aux questions sur un document numérique prérempli (document mis à disposition en amont de la séance sur Moodle).
(Doc 02 Questionnaire vidéos thé partie n°2)
- Synthèse commune

Objectifs

- Permettre de réaliser un travail de groupe.
- Identifier les informations et éléments clés se référant au thé.
- Compléter numériquement le document n°2 en répondant aux questions posées.
(PIX : 2 Communication collaboration / 2-2 Interagir)
- Présenter oralement par groupe le travail réalisé sur le document n°2.
- Réaliser une synthèse commune.



Extrait vidéo «Thé à 340€ VS 3400€ avec et SANS MIEL»

Analyse et application



5 mn



Atelier expérimental autour du thé

4 Les élèves se séparent en 2 groupes



Groupe 1

Possibilité de co-animation Gestion appliquée ou Sciences appliquées

Atelier expérimental autour du thé



Groupe 2

Possibilité de co-animation Gestion appliquée ou Sciences appliquées



Atelier cuisine



60 mn



3 groupes de 4 élèves

5 Découvrir, identifier, comparer trois thés. Infuser les thés dans différents liquides et en déduire les possibles utilisations en cuisine

Découverte et dégustation de 3 thés :

- Lapsang Souchong (thé noir fumé de Chine),
- Thés des Moines® (68% thé noir 27% thé vert de Chine, Vietnam, Sri Lanka),
- Darjeeling (thé noir d'Inde),
- Expérimentation d'infusions (liqueurs) à chaud, dans différentes matières grasses (crème liquide 35% MG, huile de colza, crème fraîche épaisse).

(Doc 5)

Réalisation d'un mini reportage (photos, vidéos) comme support de mutualisation de travaux.



Objectifs

- **Analyser et déguster** les trois thés proposés pour en définir un arôme de référence
- **Vérifier** sous forme d'ateliers expérimentaux les hypothèses suivantes :
 - Le thé peut s'infuser dans une crème liquide ou épaisse.
 - Le thé peut s'infuser dans une huile végétale.
- **Déduire** les possibles utilisations en cuisine et en pâtisserie.
- **Réaliser** un séquençage, photo et vidéo, de l'atelier expérimental.

(PIX : 3 Création contenu / 3-2 Adapter les docs à leur finalité / 3-3 Développer des docs visuels et sonores)

Atelier restaurant



60 mn



3 groupes de 4 élèves

6 Découverte, dégustation et service des différents thés

Objectifs

Les élèves découvrent trois variétés de thés qui seront également utilisés dans les préparations culinaires.

- Lapsang Souchong (thé noir fumé de Chine)
- Thés des Moines® (68% thé noir 27% thé vert de Chine, Vietnam, Sri Lanka)
- Darjeeling (thé noir d'Inde)

(Doc 6)

Réalisation d'un mini reportage (photos, vidéos) comme support de mutualisation de travaux.



- ➔ **Découvrir** les différents matériels de préparation et de service du thé.
- ➔ **Identifier** les caractéristiques organoleptiques des thés en fonction de leur origine, variété et spécificités.
- ➔ **Compléter** une fiche d'analyse sensorielle.
- ➔ **Réaliser** un séquençage, photo et vidéo, de l'atelier expérimental.

(PIX : 3 Création contenu / 3-2 Adapter les docs à leur finalité / 3-3 Développer des docs visuels et sonores)

Mutualisation des travaux d'atelier



30 mn



7

Expliciter les activités réalisées par chaque groupe

→ Objectifs

L'élève « Chef » et l'élève « Maître d'hôtel » présentent, sous forme de mini-reportage, les activités réalisées dans chacun des ateliers.



- ➔ **Mutualiser** les expériences vécues dans chaque atelier.
- ➔ **Détailler** les approches disciplinaires de la valorisation des thés.
- ➔ **Permettre** une synergie de groupe.

➔ (PIX : 2 Communication collaboration / 2-4 Collaborer)

Synthèse



40 mn



8 Synthèse commune

Objectifs

- Généralités sur le thé (origine, pays producteurs, variétés...).
- Les différentes étapes nécessaires à la préparation d'un thé.
- Les différentes phases de la dégustation d'un thé.
- Les principales caractéristiques organoleptiques des thés dégustés.
- Découverte d'applications culinaires du thé.
- Envoi du document de synthèse complété via l'ENT de l'établissement

- **Définir** le thé au sens général.
- **Repérer** les différentes étapes nécessaires à la préparation d'un thé.
- **Identifier** les différentes phases de la dégustation du thé.
- **Citer** les principales caractéristiques sensorielles des thés dégustés.
- **Découvrir** quelques applications culinaires du thé.

(PIX : 2 Communication collaboration / 2-3 Interagir)

Technologie



55 mn



C1-3.1 Valoriser les produits : Les boissons chaudes



Groupe 1

9 Les élèves se séparent en 2 groupes

C5-2.2 La qualité globale : L'identification des phases de l'analyse sensorielle



Groupe 2



Pour aller plus loin....

Proposition d'un atelier expérimental en **Commercialisation et service en restauration** ainsi qu'en **cuisine** pour la semaine B dont le thème est le suivant :

« Les facteurs d'influence physico-chimique du thé »

Atelier cuisine - Atelier restaurant



60 mn



2 X 3 groupes de 4 élèves

5 Découvrir, identifier et comparer différents thés en modifiant certains paramètres d'infusion (quantité, temps, température)

- L'enseignant prépare, pour chacun des 3 thés, une liqueur en respectant scrupuleusement les paramètres suivants : quantité de thé, température de l'eau et temps d'infusion. Les liqueurs obtenues serviront de référence pour l'analyse sensorielle.
- Chaque groupe d'élèves réalise, pour un thé, trois expériences en s'appuyant sur la fiche de protocole d'atelier expérimental. Il s'agit de mesurer l'incidence que peut avoir la modification de la quantité de thé pour un volume d'eau identique à la liqueur de référence, la modification de la T° de l'eau à infuser et la modification du temps d'infusion.
- Chaque groupe présente une synthèse de son analyse.

Objectifs



- ➔ **Découvrir** trois thés caractéristiques.
- ➔ **Identifier** les spécificités organoleptiques de chaque thé
- ➔ **Comparer** les thés de référence réalisés par l'enseignant avec ceux élaborés en suivant la fiche de protocole de réalisation
- ➔ **Vérifier les hypothèses suivantes**
 - Quelles incidences sensorielles constatez-vous sur le thé infusé obtenu lorsque :
 - la quantité de thé varie ?
 - la température d'infusion du thé varie ?
 - la durée d'infusion du thé varie ?