

Journée de Formation 2017 « petit déjeuner »

Mardi 31 Janvier 2017

*Lycée des métiers Champollion de Figeac
Général, technologique et professionnel.*

DÉCOUPAGE EN DEUX SÉQUENCES:

- | | | |
|-----|---|----------|
| I. | Séquence « théorique ». | 30 mn |
| II. | Séquence de mise en pratique. Exercices de dégustation. | 1h 00 mn |

I. SÉQUENCE THEORIQUE, INITIATION, PRESENTATION ET DONNEES DE BASE :

- 1) Notions de base pour aborder l'alimentation.
- 2) L'approche sensorielle de la dégustation.

Quelques éléments de vocabulaire, postures et données de base.

II. SÉQUENCE PREPARATION A LA DEGUSTATION.

Comment réveiller et stimuler les organes sensoriels pour se préparer à la dégustation.
Exercices pratiques : les organes des sens, les saveurs...

III. SÉQUENCE DE MISE EN PRATIQUE PAR LA DEGUSTATION DE FRUITS ET FROMAGES :

- 1) Importance des 5 sens dans la dégustation. Exercices pratiques.
 - Jeux de rôle des organes sensoriels par additions et soustractions :
Les yeux, les oreilles, les doigts, le nez, la langue et la bouche.
 - Jeux des indices :
Trouvez les fruits et fromages à déguster. Indices géographiques, descriptifs...
 - Jeux de rôle de personnalité :
Expression, échange et partage d'expérience.
- 2) Notions de terroirs et de territoires à travers l'exemple concret des fruits et fromages.
 - L'imagination vagabonde : à chaque fromage sa géographie et son paysage.
 - Impressions, sensations, émotions : à chacun son paysage physique et intérieur.
 - Réalités des territoires exprimés par les fruits et fromages à travers leurs aspects, odeurs, textures...

Durée: 1h 45 mn