

NOM - Prénom : Date:

Dossier PRODUITS - Suivre les familles de produits alimentaires

TP N°1.1 LES HUÎTRES

Objectif : Être capable d'identifier l'assortiment, de situer les produits dans les familles.



Mise en situation En poissonnerie à l'approche des fêtes de fin d'année, vous devez absolument être incollable sur les huîtres pour conseiller au mieux chaque client.



ACTIVITÉ 1 - LE SEGMENT HUÎTRES

1.1 Consultez le document 1 (offre du tract Auchan) et répondez aux questions suivantes.

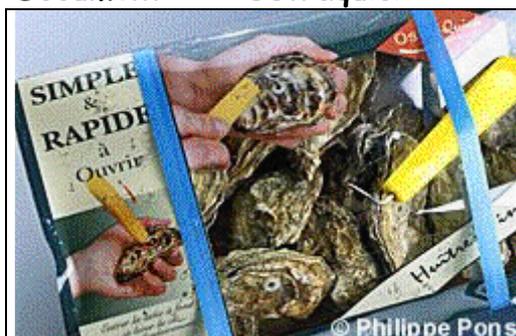
Question		Votre réponse	
Origine : Quelles sont les quatre origines principales des huîtres françaises ?			
Conditionnement : Quelle est l'unité principale de base des quantités d'huîtres ?			
Emballage : Dans quoi sont généralement emballées le huîtres ?			
Qualité : Définissez les catégories suivantes :	Extra :		
	Spéciale :		
	Fine :		
Taille / grosseur : calculez le poids d'une douzaine spéciale d'huître de Normandie selon leur n° ! - Pas les ostraquick - !	n°4 :		
	n°3		
	n°2		

Préparation : Pourquoi faut-il vider l'eau des huîtres dès qu'on les a ouvertes ?	
Quelle préparation particulière concerne l'huître spéciale de Bretagne n°1 ?	
Quel avantage Auchan annonce-t-il concernant les huîtres "ostraquick".	
Prix : Quelles sont les sortes d'huîtres les moins chères de cette offre ? Justifiez votre réponse.	
Vente complémentaire : D'après la photo et/ou de vos connaissances, citez au moins 2 produits alimentaires complémentaires des huîtres.	

1.2 Consultez le document 2 et répondez aux questions suivantes.

Document 2 - Ostraquick

Source : Anvar



L'ouverture des huîtres est une corvée qui décourage bien des gens, en particulier les jeunes et les femmes. Un couteau mal tenu ou une lame qui dérape peuvent entraîner des blessures parfois très graves. Quelques systèmes pour faciliter l'ouverture des huîtres ont été expérimentés, mais aucun n'a réellement donné satisfaction. Jusqu'à l'arrivée du dispositif mis au point par la société Ostraquick. Il a séduit un géant de la grande distribution, Auchan, qui en assure la promotion et la vente dans ses rayons poissonnerie.

Un forêt dans la coquille : Le procédé consiste à percer un trou d'environ cinq millimètres de diamètre à proximité du muscle adducteur. Ce trou est ensuite obturé par un palier en plastique alimentaire, lui-même percé d'un trou d'un millimètre seulement. Lorsque l'opération est terminée, l'huître est remise dans son parc en attendant sa commercialisation. L'expérience montre que l'huître supporte très bien ce traitement et que ses qualités gustatives n'en sont pas affectées. Pour ouvrir le coquillage ainsi préparé, un très fin couteau dont la lame est recourbée à angle droit est introduit dans le trou du palier. En le faisant tourner d'un demi-tour sur la gauche, cette lame sectionne le muscle et l'huître est parfaitement ouverte, sans danger pour l'opérateur.

Questions concernant les huîtres comportant le système ostraquick.

Pourquoi le système ostraquick répond-il à un besoin des consommateurs ?	
Quelle enseigne met en avant ce système ?	
Que répondre à l'objection "je n'ai pas confiance, j'ai peur qu'elles aient moins bon goût."	
Que répondre au client qui demande "comment ça marche ?"	

NORMANDIE

HUÎTRES CREUSES DE NORMANDIE N°4 Les 5 douzaines
 Le panier de 5 douzaines fines et spéciales, 3,2 kg soit le kilo : 25F

80^F
12 € 20

HUÎTRES SPÉCIALES DE NORMANDIE N°3 Les 6 douzaines
 Le panier de 6 douzaines, 5,2 kg soit le kilo : 24F81

129^F
19 € 67

HUÎTRES FINES DE NORMANDIE FACILES À OUVRIR OSTRAQUICK N°3 Les 2 douzaines
 Le panier de 2 douzaines, 1,750 kg soit le kilo : 38F86

68^F
10 € 37

HUÎTRES SPÉCIALES DE NORMANDIE FACILES À OUVRIR OSTRAQUICK N°3 Les 2 douzaines
 Le panier de 2 douzaines, 1,750 kg soit le kilo : 44F57

78^F
11 € 89

HUÎTRES SPÉCIALES DE NORMANDIE UTAH BEACH N°2 Les 2 douzaines
 Le panier de 2 douzaines, 2,7 kg soit le kilo : 36F67

99^F
15 € 09

BRETAGNE

HUÎTRES SPÉCIALES DE BRETAGNE N°2 Les 3 douzaines
 Le panier de 3 douzaines, 3,5 kg soit le kilo : 28F29

99^F
15 € 09

HUÎTRE SPÉCIALE DE BRETAGNE N°1 La pièce
 Idéale à cuisiner, la pièce de 120 g environ soit le kilo : 25F

3^F
0 € 46

HUÎTRES PLATES DE BRETAGNE FACILES À OUVRIR OSTRAQUICK N°1 La douzaine
 Le panier de 1 douzaine, 900 g soit le kilo : 83F33

75^F
11 € 43

VENDEE

HUÎTRES FINES DE CLAIRES DE VENDEE N°3 Les 4 douzaines
 Le panier de 4 douzaines, 3,5 kg soit le kilo : 28F29

99^F
15 € 09

MARENNES OLÉRON

HUÎTRES SPÉCIALES DE CLAIRE MARENNES OLÉRON N°3 Les 6 douzaines
 Le panier de 6 douzaines, 5,2 kg soit le kilo : 27F50

159^F
24 € 24



LES HUÎTRES 3 QUALITÉS

- Fines : Les plus légères, contenant le plus d'eau
- Spéciales : Plus charnues, plus goûteuses
- Extra : Les plus charnues dont l'exceptionnelle Utah Beach, huître pour gourmet

CONSEIL DU SPÉCIALISTE

Une fois l'huître ouverte, jetez la première eau (eau de mer). Puis coupez le pied : une seconde eau se recrée qui est meilleure

LA VIE. LA VRAIE.

Auchan