



Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto



COMPTE-RENDU D'ANIMATION

Les vins de Porto : Connaissance des produits européens et inter culturalité
Un Partenariat entre l'Institut des Vins du Douro & de Porto & le Ministère de l'Éducation Nationale

LYCEE Aristide BRIAND
67301 SCHILTIGHEIM
Date : 29 mars 2019

MEMBRE DU COMITE DE PILOTAGE : Mme Ginette KIRCHMEYER.

INSPECTEUR : M. Philippe VIAIN – IEN Eco-gestion.

DDFPT : M. Martin WOELFLI

PROFESSEUR COORDINATEUR : M. Nicolas STEPHAN Commercialisation et Services en Restauration (CSR)

PROFESSEURS PARTICIPANTS AU PROJET : Mme Hélène LEDIG – (CSR)
M. Laurent SIMON - Cuisine

CLASSES : Terminales Bac Pro

NOMBRE D'ELEVES PARTICIPANTS : 25

AUTRES : 45 clients extérieurs

VINS DE PORTOS DEGUSTES : 4 : 1 blanc + 1 rosé + 2 rouges (1 Tawny + 1 Ruby)

PROJET PEDAGOGIQUE

- Mener un projet pluridisciplinaire avec des élèves de Terminale baccalauréat professionnel Commercialisation et Services en Restauration (CSR) et Cuisine autour d'une soirée à thème,
- Développer des connaissances théoriques et pratiques sur le produit Porto.

DESCRIPTIF DE L'ANIMATION

- Travail sur les aspects historiques, géographiques, les vignobles, les cépages et types de Porto,
- Analyses sensorielles de Porto blancs, rosés et rouges,
- Réalisation d'un menu autour des spécialités de la Louisiane et création d'accords mets et Porto,
- Mise en place d'une soirée à thème au restaurant d'application.

SUPPORTS UTILISES

- Malette pédagogique sur les vins de Porto,
- Fiches techniques,
- Fiches d'analyses sensorielles.

BILAN POUR L'ELEVE

- Sensibiliser les élèves à la connaissance du Porto, à sa dégustation et à sa commercialisation dans le cadre d'un repas en réalisant des accords mets et vins pertinents,
- Mettre en œuvre les PPAE pour la découverte des vins de Porto et préparer la sous-épreuve E 31 communication et commercialisation,
- Engager une réflexion sur la détermination du prix de vente d'une prestation (repas et boissons) en fonction de fiches techniques et des recommandations du DDFPT,
- Valoriser les élèves dans l'organisation d'une soirée à thème.

BILAN POUR LE PROFESSEUR

Cette action a permis de :

- D'enrichir les connaissances scientifiques sur le produit Porto au sein du lycée,
- Mettre en place des ateliers expérimentaux autour des vins de Porto,
- Créer une synergie entre les professeurs de service et de cuisine.

DOCUMENTS JOINTS

- ✓ Photographies des plats
- ✓ Fiches d'analyses sensorielles
- ✓ Menu de la soirée