|  |
| --- |
| ATELIER EXPERIMENTAL |
| LES VINS DE PORTO |

|  |  |
| --- | --- |
| Situation professionnelle | Vous êtes employé(e) comme sommelier(e) dans un restaurant étoilé normand. Votre directeur de restaurant a fait l’acquisition de sept bouteilles de vin de Porto afin de compléter votre offre commerciale et répondre aux attentes des clients britanniques. Vous êtes invité(e) à une séance de formation afin d’être capable de promouvoir et de commercialiser les vins de Porto en question. |







<https://www.ivdp.pt/pagina.asp?codPag=61&codSeccao=1&idioma=2>

|  |
| --- |
| Planning de la formation |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Séances Evaluations | Modalités  Ressources | Objectifs |
| Séance 1  Généralités | **Travail en distanciel**  Document ressource  « les vins de Porto »  ENT | * Identifier et analyser l’histoire du vin du Douro et du Porto. * Identifier et analyser la vallée du Douro et ses vignobles. * Identifier et analyser les différents vins de Porto. * Identifier et analyser les températures de service des vins de Porto. * Identifier et analyser des accords mets et vins avec les vins de Porto. |
| Evaluation 1 | **Travail en distanciel**  ENT  (mise en situation)  Support papier à rendre | **Individuellement**   * Réaliser une synthèse en répondant aux consignes. * Réaliser une synthèse orale. |
| Séance 2  Expérimentation | **Travail en présentiel**  **Produits**  **Fiches de travail**  **CD** | * Identifier, analyser et définir les grandes familles des vins de Porto. * Identifier des produits susceptibles de s’accorder avec les différents vins de Porto. * Proposer des accords mets et vins de Porto. * Commercialiser les vins de Porto. |
| Evaluation 2 | **Travail en distanciel**  ENT | **Groupe**  Réaliser une synthèse de la séance sous forme d’un Power point.  **Individuellement**  Elaborer une synthèse de la séquence sous forme de schéma(s), carte(s) mentale(s) ou tableau(x). |