

# LES FABLES DE MONSIEUR AUBREE EN LORRAINE CHAMPAGNE-ARDENNE

## PROPOSITION DE FICHE D'INTENTION PÉDAGOGIQUE SUR UNE SÉQUENCE DE TECHNOLOGIE

<u>Date</u> : à définir	<u>Nature de la séance</u> : technologie de restaurant	<u>Lieu</u> : <i>salle de technologie réservée aux TNI</i> <u>Durée de la séance</u> : 1 heure
<u>Cycle</u> : <b>Baccalauréat professionnel 3 ans</b> <u>Classe</u> : <i>Seconde année baccalauréat professionnel Restauration</i>	<u>Titre de la leçon</u> : <b>La vinification des vins effervescents : la méthode traditionnelle</b> <i>Découverte de la méthode traditionnelle chez un vigneron de Cramant en Champagne</i>	
<u>Sources référentiel de diplôme</u> : <ul style="list-style-type: none"> <li>● Baccalauréat professionnel spécialité Restauration</li> <li>* Savoir associé 2 : Technologie du service</li> <li>2.2. <b>Les produits et boissons françaises</b> et européennes</li> <li>2.2.2. <b>Les boissons</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>◇ <b>Les vins français</b> : facteurs déterminants des caractères :               <ul style="list-style-type: none"> <li>▫ Climat, sol, cépage etc.</li> <li>▫ Méthodes de culture et d'élaboration.</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<u>Pré-requis</u> : <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>En milieu scolaire</b> :           <ul style="list-style-type: none"> <li>▫ La vinification en vin blanc sec</li> <li>▫ Le cycle végétatif de la vigne</li> <li>▫ Le principe de la fermentation alcoolique</li> </ul> </li> <li>● <b>En milieu professionnel</b> :           <ul style="list-style-type: none"> <li>▫ La carte des vins ou des boissons</li> <li>▫ La commercialisation du Champagne</li> </ul> </li> </ul>	<u>Supports</u> : <ul style="list-style-type: none"> <li>▫ <b>Polycopiés</b>, synthèse du cours</li> <li>▫ <b>Ouvrage scolaire</b>, référent de la classe</li> <li>▫ <b>TICE</b> : tni, ordinateur portable, DVD</li> <li>▫ <b>Divers</b> : affiches, collection de bouteilles etc.</li> </ul>
<u>Objectifs généraux</u> : <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Reconnaître les facteurs</b> déterminant la <b>qualité du vin</b></li> <li>● <b>Comprendre les transformations chimiques</b> lors de la vinification</li> <li>● <b>Différencier les principes de vinifications</b> en vins tranquilles et effervescents</li> </ul>	<u>Mots-clés</u> : <ul style="list-style-type: none"> <li>▫ <b>Le plus beau vin effervescent du monde</b></li> <li>▫ <b>Cramant, village-terroir classé à 100%</b></li> <li>▫ <b>Vigneron de père en fils : tradition familiale</b></li> <li>▫ <b>Célèbre village de la Côte des Blancs</b></li> <li>▫ <b>Nature du sol crayeuse</b></li> <li>▫ <b>Climatologie</b> : limite extrême de maturité des raisins</li> <li>▫ <b>Cycle végétatif de la vigne</b> : <i>la taille</i> en Mars</li> <li>▫ <b>Découverte des cépages</b> : <i>Chardonnay, pinot noir et pinot meunier</i></li> <li>▫ <b>Première fermentation</b> en cuve ou en fût</li> <li>▫ <b>Dégustation d'un vin blanc tranquille</b> : notions de <b>caudalies</b> et de <b>perception des arômes</b></li> <li>▫ <b>Seconde fermentation</b> : les <b>levures</b> mangent le sucre et forment un <b>sédiment</b> : le dépôt</li> <li>▫ <b>Dégorgement à la volée</b></li> <li>▫ Notions de <b>qualité de Champagne</b> : <b>brut</b>, ½ sec, sec ou doux</li> <li>▫ <b>Dégustation exceptionnelle</b> : <i>brut de brut</i> (non dosé)</li> </ul>	
<u>Objectifs intermédiaires</u> : <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Se familiariser</b> avec les <b>spécificités du vignoble champenois</b></li> <li>● <b>Dégager les caractéristiques</b> essentielles</li> <li>● <b>Sensibiliser au cycle végétatif</b> de la vigne : exemple : <i>la taille</i></li> <li>● <b>Découvrir la méthode traditionnelle</b> et valoriser le <b>principe des deux fermentations</b> successives</li> <li>● <b>Analyser sensoriellement une cuvée</b> de Champagne</li> </ul>		
<u>Evaluations</u> : <ul style="list-style-type: none"> <li>▫ <b>Diagnostic</b> au cours de la présentation du vignoble</li> <li>▫ <b>Formative</b> en fin de séance lors de la <b>synthèse</b></li> <li>▫ <b>Sommative écrite</b> à la prochaine séance, <b>ponctuelle orale</b> si élèves participatifs</li> </ul>		