

Organisation des enseignements

Les enseignements dispensés se déroulent selon des modalités différentes ; il peut s'agir d'enseignement théorique ou d'enseignement pratique. En fonction du type de séance pédagogique organisée, le professeur choisit les outils les mieux adaptés mis à sa disposition.

À titre indicatif, quelques suggestions d'utilisation sont proposées :

- **Pour des étudiants proches du monde viticole :**

on privilégiera une structure de cours qui respecte la logique de la culture du vin : terroir, savoir-faire (la viticulture et la vinification), connaissance du produit, service et vente.

- **Pour des étudiants proches du monde de la restauration :**

on privilégiera une structure de cours qui respecte la logique de l'expérience professionnelle : service du vin, argumentation produit, dégustation et vocabulaire associé. On conclura sur les spécificités du terroir, ses caractéristiques et les appellations.

- **Pour des étudiants néophytes :**

on privilégiera une structure de cours qui respecte la logique de l'expérience sensorielle : dégustation, vocabulaire associé, connaissances plus générales sur la vigne, le terroir et les vinifications.

Cette mallette a été éditée en quantité limitée. Son contenu est téléchargeable sur www.cerpnet.education.gouv.fr

Remerciements

L'École du Vin du CIVB remercie les professeurs qui ont activement participé à l'élaboration des documents et à la réalisation de la mallette pédagogique :

Dominique Alvarez, professeur de service restaurant, IUFM Toulouse
Sandrine Beldio, professeur de techniques de service et d'accueil, lycée hôtelier de Limoges
Isabelle Brasseur, professeur de biochimie génie biologique, lycée hôtelier de Biarritz
Richard Démoulin, professeur de techniques de service et d'accueil, lycée hôtelier de Bazeilles
Stéphane Fussman, professeur de services et commercialisation, lycée hôtelier de Talence
Joël Guérinet, professeur de services et commercialisation, lycée hôtelier de La Rochelle
Muriel Lafourcade, professeur de services et commercialisation, lycée hôtelier de Talence
Didier Lasserre, chef de travaux, lycée hôtelier de Talence
Sylvain Mazière, professeur d'économie gestion, lycée hôtelier de Talence
Richard Oliva, professeur de techniques de service et d'accueil, lycée hôtelier de Talence
Dominique Prévot-Bertrand, professeur d'anglais, lycée hôtelier de Talence
Serge Raynaud, Webmestre site national Hôtellerie-restauration
Alain Sadirac, professeur de mercatique, lycée hôtelier de Biarritz
Antoine Woerli, professeur de services et commercialisation, lycée hôtelier d'Illkirch



L'École du Vin

D E B O R D E A U X

Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux (CIVB)



COFFRET PÉDAGOGIQUE

Introduction

Le coffret pédagogique a vu le jour suite à la rencontre entre l'inspecteur général de l'Éducation nationale, Christian Petitcolas, responsable des enseignements hôtellerie-restauration et Annick Martinez, responsable de l'École du Vin du CIVB. Il a été alors envisagé de créer un groupe de travail. Celui-ci, piloté par Claude Picard, inspectrice d'académie – inspectrice pédagogique régionale et Jérôme Muzard, inspecteur de l'Éducation nationale, a permis de réunir des professeurs de plusieurs disciplines intervenant dans les formations de l'hôtellerie-restauration avec des experts de l'École du Vin du CIVB. Le coffret pédagogique est le fruit du travail conduit.

Présentation

Ce coffret pédagogique est constitué de supports de cours concernant les vins de Bordeaux. Il est destiné aux professeurs qui interviennent dans les métiers de la restauration, quel que soit le niveau de la formation. Il appartient à chaque professeur d'utiliser les documents à sa convenance et de faire ses choix en fonction des élèves et de la classe.

Les auteurs ont retenu quatre thématiques :

- 1) le terroir (géographie bordelaise et appellations spécifiques),
- 2) la viticulture et la vinification,
- 3) la dégustation des Bordeaux et les accords mets et vins,
- 4) le client (gestion, vente et service du vin au restaurant).

Ces thématiques s'articulent autour de deux documents majeurs :

- le guide pédagogique,
- un diaporama destiné à être projeté aux élèves introduisant et illustrant les notions essentielles présentées dans le guide des cours.

Cet ensemble est proposé sous forme de fichiers numérisés (clé USB incluse dans le coffret).

À ces deux documents sont joints d'autres supports didactiques :

- 1 carte du vignoble
- 3 échantillons représentatifs du terroir bordelais
- 8 flacons d'arômes extraits du « Nez du Vin » de Jean Lenoir, caractéristiques des vins bordelais (quatre pour les vins blancs et quatre pour les vins rouges) :

- | | |
|--------------------|-----------------------|
| - cassis (n° 15) | - citron (n° 1) |
| - cerise (n° 18) | - pamplemousse (n° 2) |
| - violette (n° 29) | - acacia (n° 25) |
| - poivre (n° 43) | - miel (n° 27) |

- 1 nuancier présentant la couleur des vins de Bordeaux
- 25 exemplaires des « mots du Bordeaux » (français et anglais) à distribuer aux élèves et étudiants.

> **Tous ces outils sont à disposition dans ce coffret pédagogique.**

Objectifs pédagogiques

Élaboré à l'initiative de l'École du Vin de Bordeaux et avec la participation de l'Éducation nationale, cet outil pédagogique a été conçu pour servir de support de cours dans l'enseignement hôtelier préparant aux différents diplômes tels : CAP restaurant, baccalauréat professionnel restauration, baccalauréat technologique hôtellerie, BTS hôtellerie-restauration, Mention Complémentaire Sommellerie, Mention Complémentaire Employé Barman, etc.

Chaque enseignant a la possibilité d'adapter l'outil au public concerné. Il permet une approche pédagogique transversale intégrant, outre le service et la sommellerie, la géographie, l'histoire, les disciplines scientifiques, linguistiques, etc.

Pour mémoire, les différents programmes ou référentiels nécessitent des connaissances relatives aux vins d'une part et au service de celui-ci d'autre part. Les savoirs associés sont plus ou moins développés selon les exigences du diplôme.

À titre d'exemple, plusieurs disciplines sont concernées par les connaissances liées au vin. On voit que cette étude favorise l'interdisciplinarité. La liste ci-dessous n'est pas exhaustive.

• Enseignement de la technologie :

- connaître les vins, les facteurs déterminants de leurs caractères : climat, sol, cépages, les méthodes de culture et d'élaboration,
- connaître les principes de la dégustation et le vocabulaire utilisé,
- savoir associer les mets et les boissons au mieux (caractères, région de production, prix, saison, etc.) en respectant une suite logique de dégustation et en utilisant un vocabulaire adapté à la vente.

• Enseignement des sciences appliquées :

- connaître les risques liés à la consommation excessive de certains aliments (boissons alcoolisées),
- connaître les composantes de la qualité organoleptique d'un produit (aspect, texture, goût, odeur, arôme, saveur),
- connaître le mécanisme général de la perception sensorielle,
- savoir mettre en valeur la qualité organoleptique des aliments.

• Enseignement des techniques commerciales :

- maîtriser la vente traditionnelle d'une prestation « service à table » (connaissance des produits, argumentation et réponse aux objections, mesure de la satisfaction du client, etc.).