

Fiche de préparation de séance pédagogique

Titre de la séquence	<h1>Les vins de Porto</h1>
Objectif principal	<u>Objectif principal de la séquence</u> : L'élève doit être capable de promouvoir et de commercialiser les vins de Porto.
Titre de la séance	1. Les vins de Porto (généralités) Travail en distanciel
Objectifs de la séance	<ul style="list-style-type: none"> ✚ 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.

Organisation de la séance		
Déroulement	Modalités/ Matériel	Durée
<p>En Amont (3 jours avant la partie présentielle)</p> <p>Présenter la séquence sur les vins de Porto.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Identifier et analyser l'objectif de la séquence. ✚ Identifier et analyser les objectifs de la séance 1 (distanciel). ✚ Identifier et analyser les tâches à réaliser. ✚ Identifier les <u>tâches à réaliser en fin de séquence (évaluation)</u>. 	<p>Vidéoprojecteur / ordinateur ENT</p> <p>Document ressource « les vins de Porto »</p> <p>https://hotellerie-restauration.discip.ac-caen.fr/spip.php?article113</p>	10 mn
<p>Travail en distanciel</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Lire et analyser un document ressource « Les vins de Porto ». Historique, situation géographique, élaboration des produits, service, accords mets et vins de Porto. ✚ Réaliser une synthèse (mise en situation). <u>Evaluation formative à rendre</u>. <p>Rechercher les informations.</p> <p>Analyser les informations.</p> <p>Répondre aux questions.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Structurer et préparer une présentation pour le jour de l'AE. 	<p>Ordinateur ENT</p> <p>Document ressource « les vins de Porto »</p> <p>https://hotellerie-restauration.discip.ac-caen.fr/spip.php?article113</p>	60 mn

Fiche de préparation de séance pédagogique

Titre de la séquence	<h1>Les vins de Porto</h1>
Objectif principal	<u>Objectif principal de la séquence</u> : L'élève doit être capable de promouvoir et de commercialiser les vins de Porto.
Titre de la séance	2. Les vins de Porto (expérimentation) Travail en présentiel
Objectifs de la séance	<ul style="list-style-type: none"> ✚ 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.

Organisation de la séance		
Déroulement	Modalités/ Matériel	Durée
<p>Réaliser une évaluation formative. (<u>recupérer les évaluations</u>)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Présenter et argumenter le travail de synthèse réalisé en amont. (Interroger quelques élèves). <ul style="list-style-type: none"> ➤ Synthétiser collectivement. ✚ Présenter les objectifs de la séance. 	<p>Vidéoprojecteur / ordinateur</p> <p>Document ressource « les vins de Porto » https://hotellerie-restauration.discip.ac-caen.fr/spip.php?article113</p> <p>+ support papier</p> <p>Dossier élève</p>	<p>16h30</p> <p>15 mn</p>
<ul style="list-style-type: none"> ✚ Identifier collectivement les grandes familles des vins de Porto (oxydatifs réductifs, blancs, rosés). <ul style="list-style-type: none"> ➤ Synthétiser collectivement. ✚ Classer en binôme les échantillons des vins de Porto par famille. (couleur de la bouteille, couleur du porto dans un verre, bouchons, étiquettes). ✚ Argumenter les choix. <ul style="list-style-type: none"> ➤ Synthétiser collectivement (avec les erreurs éventuelles). <p><u>Répartir les élèves en deux groupes de travail.</u></p> <p>G1 : Porto blanc, Quinta Noval LBV 2012, Porto Niepoort. G2 : Porto rosé, Gran Cruz vintage 1999, Gran Cruz 20 ans.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Identifier les portos et les produits d'accompagnement. ✚ Réaliser une analyse sensorielle (portos et produits). ✚ Proposer des accords mets et vins avec les 3 portos sélectionnés (produis du buffet ou autres) et argumenter. ✚ Réaliser une synthèse (fiches techniques élèves). 	<p style="text-align: center;">Tableau</p> <p style="text-align: center;">Bouteilles de Porto Echantillon dans les verres</p> <p style="text-align: center;">Tableau</p> <p style="text-align: center;">Bouteilles de Porto Echantillon dans les verres</p> <p style="text-align: center;">Fiche de dégustation Fiches techniques élèves</p> <p style="text-align: center;">Produits d'accompagnement Stilton / gorgonzola / brownies / teurgoule / fromages AE / chocolat noir différents % / fruits secs</p>	<p>16h45</p> <p>10 mn</p> <p>10 mn</p> <p>17h05</p> <p>30 mn</p>

<ul style="list-style-type: none"> ✚ Structurer et préparer la restitution au groupe classe. ✚ Restitution du G1. Analyse sensorielle, accords. Analyse sensorielle du G2 en parallèle. <ul style="list-style-type: none"> ➤ Synthétiser collectivement. Compléter la fiche technique élève. ✚ Restitution du G2. Analyse sensorielle, accords. Analyse sensorielle du G1 en parallèle. <ul style="list-style-type: none"> ➤ Synthétiser collectivement. Compléter la fiche technique élève. <p>Réaliser une évaluation formative.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser individuellement l'analyse sensorielle du porto Fonseca Bin 27. ➤ Identifier sa famille et argumenter son choix. ➤ Synthétiser collectivement en revenant sur la première partie (classification des portos au tableau avec ou sans erreurs). <p>Répartir les élèves en deux groupes de travail.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Lire et analyser les documents « argumenter 1et 2 ». ✚ Sélectionner un des 3 échantillons. ✚ Proposer un mets en adéquation avec l'échantillon sélectionné. ✚ Réaliser un argumentaire commercial grâce à la méthode CAP (caractéristiques, avantages, preuves). ✚ Structurer et préparer la commercialisation. <ul style="list-style-type: none"> ✚ Restitution du G1. ✚ Restitution du G2. <ul style="list-style-type: none"> ➤ Synthétiser collectivement sous forme de quizz ➤ Donner le travail à réaliser en distanciel. ➤ Remise en état des locaux. ➤ 	<p>Fiches techniques élèves</p> <p>17h35</p> <p>10 mn</p> <p>10 mn</p> <p>17h55</p> <p>5 mn</p> <p>5 mn</p> <p>Fiches argumenter</p> <p>18h15</p> <p>15 mn</p> <p>Application interactive Site académique https://hotellerie-restauration.discip.ac-caen.fr/spip.php?article113</p> <p>15 mn</p> <p>18h45</p> <p>19h10</p>	
<p>Travail en distanciel.</p> <p>Evaluation sommative.</p> <p>Groupe Réaliser une synthèse de la séance sous forme d'un Power point.</p> <p>Individuellement Elaborer une synthèse de la séquence sous forme de schéma(s), carte(s) mentale(s) ou tableau(x).</p>	<p>Travail à rendre pour le lundi 6 mai par l'ENT</p>	

Fiche de séquence pédagogique

Titre de la séquence	LES VINS DE PORTO	
Les vins de Porto	Mention complémentaire sommellerie	
Objets	<u>Objets de la séquence :</u> Les vins de Porto	
Objectif	<u>Objectif principal de la séquence :</u> L'élève doit être capable de promouvoir et de commercialiser les vins de Porto.	
Références	<u>Référentiel d'activités professionnelles :</u> <i>Fonction 3 : contrôle et communication.</i> Tâche 4 : participer à l'animation et promotion des ventes. Tâche 5 : conseiller le client sur le choix des boissons et déterminer ses besoins. <u>Référentiel de certification :</u> <i>Compétence 4 : communiquer.</i> Compétence C.4.3 : conseiller à la clientèle. Compétence C.4.5 : promouvoir les produits. <u>Savoirs associés :</u> S.1.5 : les vinifications spéciales (VDL). S.3.2 : les vignobles étrangers (Portugal).	
Organisation générale de la séquence		
Séances	Durée	Objectifs
<u>Séance 1 :</u> Les vins de Porto (généralités) Travail en distanciel	60	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.
<u>Séance 2 :</u> Les vins de Porto (expérimentation) Travail en présentiel	160	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.
Évaluations prévues	Evaluations formatives. Evaluation sommative : travail individuel et de groupe en distanciel.	