

## Comité de Pilotage Partenariat IVDP et Ministère de l'Éducation Nationale

Lycée Guillaume Tirel, mardi 8 avril 2014

ministère  
éducation  
nationale  
jeunesse  
vie associative



**Réunion du  
Comité de  
Pilotage**

**Mardi  
8 avril  
2014**



PAIN VIN  COMPANY  
L'AGENCE DU GOÛT

# Les vins de Porto: Connaissance des produits européens et inter-culturalité

*Un Partenariat entre l'Institut des Vins  
de Porto &  
Le Ministère de l'Éducation Nationale*

PAIN VIN  COMPANY  
L'AGENCE DU GOÛT

1

## Présences :

- **Invités d'honneur**

**Alain Paccard**

- **Inspecteurs**

**Annabel Durand** : Académie de Caen

**Ginette Kirchmeyer** : Académie de Strasbourg

**Sandrine Royer** : Académie de Paris

**Karine Viard** : Académie d'Orléans-Tours

- **Professeurs :**

**Pierre Batt** : Lycée Hôtelier Alexandre Dumas / Académie de Strasbourg

**Carole Brest** : Lycée Vauban à Aire sur la Lys / Académie de Lille

**François Cantin** : Lycée Savoie Léman / Académie de Grenoble

**David Courseau** : Lycée Albert Bayet / Académie d'Orléans - Tours

**Laurent Delarbre** : Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme de Gascogne / Académie de Bordeaux

**Jean-Michel Etchegoyen** : Lycée hôtelier de la Rochelle / Académie de Poitiers

**Emmanuel Gerber** : Lycée J.Storck de Guebwiller / Académie de Strasbourg

**Denis Herry** : Lycée Jean Baptiste Simeon Chardin / Académie Nancy- Metz

**Stéphane Opiard** : Lycée Hôtelier Sévigné / Académie de Marseille

**Hervé Tournier** : Lycée Hôtelier d'Audincourt / Académie de Besançon

**Thomas Vivant** : Lycée Hôtelier de Chamalières / Académie de Clermont-Ferrand

- **Webmestre**

**Serge Raynaud** : CRDP de l'Académie de Versailles

## Excusés :

**Michel Lugnier** : Inspecteur Général de l'Education Nationale – Economie Gestion

**Dominique Menant** : Académie de Poitiers

**Jérôme Muzard** : Académie de Bordeaux

**Francis Archambault** : Lycée Professionnel Jean de la Taille à Pithiviers / Académie d'Orléans Tours

## Introduction

Ginette Kirchmeyer ouvre la séance en annonçant qu'elle est honorée de succéder à Dominique Menant. Ce dernier, retenu par ses responsabilités académiques, n'a pu être présent ce jour. Mme Kirchmeyer transmet un message d'amitié de Dominique Menant à tous les membres du comité avec lesquels il a passé d'excellents moments.

Mme Kirchmeyer excuse également l'absence de M. Lugnier pris par d'autres fonctions.

Elle rappelle l'enjeu de ce partenariat qui consiste à :

- développer et formaliser les outils pédagogiques à destination des élèves et enseignants,
- mettre en lumière les différentes actions,
- faire connaître le produit et y associer l'aspect pédagogique.

Un tour de table permet à chacun de se présenter.

Alexandre Lazareff annonce l'ordre du jour, présenté ci-dessous. En liminaire, le bilan de l'année 2013, puis la création et l'extension du programme selon les pistes données par la feuille de route énoncée par le président de l'IVDP, et en dernier point : les nouveaux chantiers.



ministère  
Éducation  
nationale  
jeunesse  
vie associative



Réunion du  
Comité de  
Pilotage

Mardi  
8 avril  
2014



PAIN VIN COMPANY  
L'AGENCE DU GOÛT

## ORDRE DU JOUR

- Zoom sur les académies représentées par les Inspecteurs du Comité de Pilotage
- I- Bilan de la session 2013 et lancement de la session 2014**
  - Contexte et réalisation 2013
  - Répartition par Académie
  - Les nouveaux lycées partenaires
  - Continuer la diversification des formations
  - Les outils
  - Présentation d'animations
- II- Les nouveautés de la session 2014**
  - Contexte de la session 2014
  - Les diplômes
  - Les nouveaux formats de formation
- III- Les objectifs et chantiers**
  - Les objectifs
  - La visibilité du programme à l'extérieur : le Partenariat entre les villes de Bordeaux et Porto
  - Développer les échanges pédagogiques
  - Enrichir la mallette pédagogique

4

## 1- Tour de Table des membres du comité de pilotage :

- Annabel Durand, inspectrice de l'Académie de Caen :

L'académie de Caen ne compte que trois lycées hôteliers et trois CFA, pourtant quatre établissements font partie du partenariat cette année. C'est donc une académie où le programme de l'IVDP a été implanté de manière efficace.

- Karine Viard, inspectrice de l'Académie d'Orléans-Tours :

Karine Viard fait un point sur l'académie d'Orléans-Tours, seul un lycée hôtelier participait auparavant, aujourd'hui quatre établissements ont intégré le programme. M. Archambault, membre du comité de pilotage, est venu présenter le Partenariat et son fonctionnement aux enseignants de l'académie lors des journées PAF. Cette présentation a permis de les sensibiliser au fonctionnement du programme et à son intérêt pédagogique.

Elle relève également la très belle prestation du lycée de Pithiviers lors de la venue de la télévision portugaise. Alexandre Lazareff confirme la qualité de cette présentation de Pithiviers, il met en avant la motivation et l'investissement du professeur qui a fait venir un caviste pour avoir le regard d'un professionnel sur le produit. L'équipe de reportage pour la chaîne de télévision portugaise SIC a reçu un très bel accueil.



### ENCOURAGER LA COMMUNICATION EXTERIEURE : LA TV PORTUGAISE

Le Lycée Hôtelier de Pithiviers a également accueilli la **télévision portugaise SIC** venue faire un reportage spécialement sur les formations aux vins de Porto dans les lycées hôteliers.



- David Courseau PLP SC, Lycée Albert Bayet à Tours, Académie d'Orléans-Tour :

Un voyage est prévu avec ses élèves à Porto, le départ étant fixé le 4 mai 2014. Ce voyage est financé en grande partie par la région avec un complément des élèves. En décembre, le professeur a mis en place un système de tutorat qui a permis aux mentions complémentaire sommellerie de transmettre leurs connaissances sur les vins de Porto aux secondes de bac professionnel.

- **Sandrine Royer, Inspectrice de l'Académie de Paris :**

Elle découvre aujourd'hui le programme et son fonctionnement plus en détails avec beaucoup d'intérêt car les établissements parisiens étaient, jusqu'à cette année, très faiblement représentés dans le partenariat.

- **Emmanuel Gerber, Lycée Storck à Guebwiller, Académie de Strasbourg :**

M. Gerber a réalisé son animation sur les vins de Porto dans le cadre du salon culinaire de Guebwiller, une dégustation avec la classe de première en bac professionnel y a été organisée.

- **Pierre Batt, Lycée Alexandre Dumas à Illkirch-Graffenstaden, Académie de Strasbourg :**

M. Batt a réalisé deux animations cette année.

La première selon sa procédure habituelle à savoir, organiser une séance de découverte du Porto sous forme d'ateliers, à l'attention de deux classes de terminale baccalauréat professionnalisation et services en restauration, présentés par la classe de mention complémentaire sommellerie. Cette dernière, après une conférence présentée par M. Batt, a préparé le circuit découverte où dans chaque atelier deux sommeliers partageaient avec un petit groupe de deux ou trois élèves, l'un des échantillons de Porto à la dégustation, et une partie de l'aspect théorique découverte lors de la conférence. En soutien pédagogique, chaque atelier disposait d'une partie des outils proposés dans la mallette pédagogique, avec en toile de fond le film sur le Porto projeté en continu, pour faire patienter les élèves entre chaque atelier.

La seconde intervention s'est déroulée sur le salon gastronomique EGAST à Strasbourg, animée par un élève de mention sommellerie sélectionné régionalement aux olympiades des métiers et M. Batt. Dans un premier temps, l'élève a proposé le décantage et le service d'un Porto face à un public de 400 élèves de collège, venus pour s'informer des métiers de la restauration, dans le cadre d'une action d'information pour l'orientation professionnelle. Dans un second temps, au cours d'un buffet-déjeuner, une présentation des vins de Porto avec dégustation commentée par l'élève et illustrée par les outils de la mallette pédagogique, a pu satisfaire la curiosité des adultes qui accompagnaient les collégiens, ainsi que les professionnels présents sur le salon.

- **François Cantin, Lycée Savoie Léman à Thonon-les-Bains, Académie de Grenoble :**

François Cantin a prévu de faire son animation à l'automne avec une dégustation auprès des soixante élèves du club d'œnologie. Cette présentation sera suivie d'un repas sur le thème du Portugal devant près de deux cents clients. Par la suite, un voyage à Porto d'une semaine est en cours d'organisation pour la mi-novembre.

- **Denis Herry, Lycée Jean Baptiste Siméon Chardin à Gérardmer, Académie de Nancy-Metz :**

Denis Herry a un projet d'initiation à la dégustation des vins de Porto et de produits du terroir avec des adultes en collaboration avec le Rotary Club qui sera organisé au mois de mai 2014.

- **Laurent Delarbre, Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme de Gascogne à Talence, Académie de Bordeaux :**

Le Projet Comenius soutenu par les villes de Bordeaux et de Porto a été accepté par l'Union Européenne. Ce projet permet un Partenariat privilégié entre les Relations Internationales de la Mairie de Bordeaux, le CIVB et le Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme de Gascogne du côté bordelais ; la Mairie de Porto, l'IVDP et le Lycée Hôtelier de Porto du côté portugais. Ce projet offre la possibilité de mettre en place des échanges pédagogiques sur les cultures gastronomiques entre les deux régions. Les 18 et 19 mars 2014, la proviseur-adjointe du lycée de Gascogne s'est déplacée avec des étudiants pour participer aux festivités organisées par la Consule Générale de France à Porto dans le cadre de la semaine de francophonie. Par la suite, l'échange s'enclenchera naturellement avec l'accueil de professeurs et d'élèves portugais qui viendront pour un stage de deux mois dans la région Aquitaine, puis les élèves bordelais organiseront une visite à Porto en septembre où ils participeront à des ateliers d'accords mets et vins. Le Portugal offre une gastronomie de qualité mais n'a pas pour habitude de travailler sur les accords mets et vins.

- **Thomas Vivant, Lycée Hôtelier de Chamalières, Académie de Clermont-Ferrand :**

Thomas Vivant explique le déroulé de son cours avec les mentions complémentaires sommellerie, il effectue un premier cours théorique. S'en suivent une dégustation et une analyse des produits en binômes. Enfin, il propose à la classe d'élaborer un menu pour chaque référence de Porto à partir des éléments marqueurs. Cette démarche permet d'aborder les Portos en laissant étudier et découvrir aux élèves les différences des Portos et de leur élaboration.

- **Stéphane Opiard, Lycée des Métiers Sévigné à Gap, Académie d'Aix-Marseille :**

Stéphane Opiard a réalisé un voyage culturel avec la classe de seconde mention complémentaire sommellerie. Ce projet s'est concrétisé en juin 2013 lors de la fête de la Saint-Jean à Porto. Le financement de ce voyage a été compliqué : il s'est appuyé sur des animations autour du Porto proposées aux clients. Le voyage s'est déroulé avec l'accompagnement de l'IVDP qui a permis la visite de la maison Ramos Pinto puis la découverte de la vallée du Douro avec un retour à Porto en bateau. Un Partenariat et un échange avec le Lycée Hôtelier de Porto a été mis en place. En mai 2014, il fera le bilan du voyage avec sa classe tant au niveau culturel, pédagogique que disciplinaire.

## 2- Le point sur la présence du Partenariat dans les différentes académies :



PAIN VIN COMPANY  
L'AGENCE DU GOÛT

**Nombre d'animations prévues pour  
2014 : 60**

**Répartition par académies :**

**A noter :**

- De nouvelles académies se sont impliquées dans le Partenariat
- Les lycées parisiens sont également très présents.

## REPARTITION PAR ACADEMIE

Académie	Nombre de lycées
Aix Marseille	3
Amiens	0
Besançon	2
Bordeaux	3
Caen	6
Clermont-Ferrand	2
Corse	0
Créteil	0
Dijon	3
Grenoble	3
Guadeloupe	0
Lille	4
Limoges	2
Lyon	1
Martinique	0
Montpellier	2
Nancy-Metz	3
Nantes	4
Nice	1
Orléans-Tours	5
Paris	5
Poitiers	2
Polynésie	0
Reims	0
Rennes	3
Réunion	0
Rouen	0
Strasbourg	4
Toulouse	2
Versailles	0
<b>TOTAL</b>	<b>60</b>

12

Ginette Kirchmeyer remarque qu'il serait souhaitable que l'inspectrice de l'académie de Versailles qui succède à M. Paccard soit invitée au prochain comité de pilotage.

Alexandre Lazareff analyse l'absence de certaines académies du Partenariat. Il s'inquiète en particulier du peu d'investissement dans les académies de Lyon et de Nice.

Il est proposé pour pallier l'absence de certaines académies du Partenariat de mettre en place un système de référent dans chaque académie. Pour Ginette Kirchmeyer, la nomination de référents nécessite de préciser leurs missions. Ce point pourra être intégré à la lettre annuelle envoyée fin septembre à tous les établissements et aux inspecteurs.

Le système de référent doit être une valeur ajoutée sans pour autant compliquer le processus. Ils devront s'occuper de la formation et de la promotion du Partenariat au sein de leur académie en référençant notamment tous les lycées. Il faudra également que ces référents soient présents au comité de pilotage. Ils devront donc être sélectionnés en accord avec Ginette Kirchmeyer et Michel Lugnier. Ginette Kirchmeyer souligne qu'un effectif trop important pourrait entraîner un manque d'efficacité. Une solution est proposée : le comité serait constitué de permanents et les référents pourraient venir à tour de rôle.

### 3- Les projets académiques :

Annabel Durand présente la formation académique qu'elle a mise en place avec les enseignants de l'académie de Caen. Une journée a été consacrée aux professeurs de cuisine et une journée aux professeurs de service. Son constat pour le moins surprenant est la méconnaissance du Porto par les enseignants. Avec l'aide de deux professeurs, l'un professeur en mention complémentaire bar et l'autre ayant de l'expérience dans le monde du Porto, elle a pu procéder à une formation au produit. Cette démarche est une ressource pour l'académie qui se poursuivra par un approfondissement pédagogique.



## DE NOUVEAUX FORMATS DE FORMATION

PAIN VIN COMPANY  
L'AGENCE DU GOÛT

### Les formations académiques

Deux inspecteurs d'Académie ont pris l'initiative de mettre en place des formations au niveau académique :

- **Annabel Durand, inspectrice de l'Académie de Caen**, a souhaité faire bénéficier de la formation et de sa dotation les professeurs de son académie.
- L'enjeu est de présenter le Partenariat, son fonctionnement et son intérêt aux enseignants de l'Académie en ayant une démarche plus concrète.
- Cette démarche permet de manière collective de développer et de créer des stratégies pédagogiques innovantes avec les vins de Porto.

38

C'est également ce que M. Menant a réalisé dans l'Académie de Poitiers. Les proviseurs des établissements hôteliers de l'académie ont été réunis au Lycée Marc Godrie de Loudun et ont participé à la formation aux vins de Porto, comme les élèves de Terminale Bac Pro CSR. Tous ont ainsi pu recevoir leur attestation de formation aux vins de Porto.



PAIN VIN COMPANY  
L'AGENCE DU GOUT

## LYCEE MARC GODRIE à LOUDUN Provisors des établissements de l'Académie et Terminale Bac Pro CSR

### Les proviseurs et les élèves recevant leur Attestation de Formation



30

Alexandre Lazareff rappelle qu'au début du partenariat, un projet de « plan académique de formation » avait été mis en place par M. Paccard pour « former et semer l'envie chez les enseignants ». Le programme de Mme Durand est une initiative très intéressante à développer dans les autres académies.

#### **4- Synergie entre les métiers de la salle et de la cuisine :**

Ginette Kirchmeyer note que l'idée, développée par Annabel Durand : faire collaborer la production culinaire et le service, est une initiative pédagogique innovante à valoriser. Il serait souhaitable et intéressant de développer une synergie entre ces deux métiers complémentaires à travers des ateliers expérimentaux pour favoriser la rencontre entre les enseignants de différentes matières. Le budget alloué dans les académies pour la formation continue des enseignants est restreint. Cependant, les inspecteurs pourraient inscrire cette démarche dans les actions pédagogiques de l'épreuve E31. Il conviendrait d'engager une réflexion collégiale.

Annabel Durand précise que son projet se déroule en deux temps avec deux formations différentes et progressives. Elle suggère de mettre en place un protocole sur lequel les autres académies pourraient s'appuyer.

#### **5- La venue des experts :**

M. Alain Paccard demande l'avancée du projet de la venue d'un délégué de l'IVDP pour les formations.

Alexandre Lazareff tient tout d'abord à rappeler que le président de l'IVDP considère ce Partenariat comme un exemple et que les dotations ne sont pas limitées aux Mentions Complémentaires donc toute initiative telle que celle de Mme Durand sera accueillie avec plaisir. La venue des experts de la chambre de dégustation des Portos serait très intéressante à la condition qu'ils viennent sur des animations qualitatives et représentatives.

Ginette Kirchmeyer propose que la demande pour la venue des experts soit formalisée sur le modèle de la tournée des conseillers culinaires organisée par le CNIEL. Il faut mettre en place un programme en trois à quatre étapes pour l'expert et en réunissant les animations autour de ces points. L'intérêt d'une tournée d'experts de l'IVDP consiste à favoriser un travail inter académique et ainsi de sensibiliser les autres inspecteurs en les invitant à ces événements.

Pour Alexandre Lazareff, il faut privilégier les formations académiques pour ce projet car elles ont plus d'impact en termes de diffusion, comme le voyage à Porto l'a démontré.

Thomas Vivant propose que les experts soient invités dans les académies qui ne sont pas encore participantes, mais le comité considère, au contraire, que la venue des experts doit d'abord bénéficier au réseau actif du Partenariat.

M. Delarbre propose une réunion des académies de Bordeaux et de Poitiers. Ces démarches inter académiques pourraient d'autant plus motiver l'IVDP. La période la plus adéquate serait les mois de janvier/février avant les vacances scolaires et avant les périodes de stage. Les calendriers étant très chargés, il est nécessaire d'avoir une vision globale des interventions.

## 6- Le système de tutorat :

La démarche de tutorat exposée par Monsieur Batt lors d'un précédent comité a retenu l'attention des participants pour sa double dimension : didactique et pédagogique.

M. Batt a prévu sa présentation en deux interventions. Une présentation théorique est d'abord faite pour les mentions complémentaires. Ensuite, au restaurant d'application, les élèves de mention complémentaire accueillent en binôme une classe de bac professionnel pour les initier à l'analyse et la dégustation, cela permet ainsi de mettre en place une transmission de connaissances par tutorat. C'est un investissement sur la pédagogie par la transmission. Les élèves de bac professionnel apprécient particulièrement cette méthode de partage entre élèves car elle permet une formation personnalisée et spécifique pour chaque étudiant. Ce procédé impacte de manière efficace autant les élèves de bac professionnel que les sommeliers.

Jean-Michel Etchegoyen constate qu'il existe de nombreuses manifestations différentes. Pour sa part, il a fait travailler, cette année, ses élèves de mention complémentaire bar sur le Porto en apéritif au cours d'une semaine particulière. Cependant, il cherche de nouvelles idées pour renouveler ses présentations. Il se réjouit de la possibilité de la venue d'un expert. Comme M. Batt l'avait présenté, il cherche à mettre en place un système de tutorat avec les élèves pour toucher l'ensemble du public des lycées hôteliers, que ce soit les professeurs ou les élèves. Il est en réflexion avec ses collègues pour monter un projet où les élèves pourraient se transmettre des savoirs, entre niveaux et entre formations.

Carole Brest a présenté la mallette pédagogique à l'ensemble des professeurs de son établissement qui ont été très sensibles à la démarche et intéressés par le sujet. Cette présentation a pour but de mettre en place une formation aux vins de Porto avec tous les niveaux. Selon chaque niveau, l'accent sera mis sur certaine partie de la présentation plus adéquate. Le professeur de français a également été impliqué à travers la présentation de la région de Douro avec des entrants (bac professionnel). Une nouvelle formation a été ouverte cette année dans son établissement, une mention complémentaire Bar. L'ouverture de cette nouvelle mention permet de mettre en place le système de formation par tutorat. Carole Brest a proposé à ses élèves de travailler sur le lien aux médias, avec les vidéos réalisées au cours du voyage à Porto du comité et leur utilisation par rapport aux vins de Porto pour favoriser l'investissement des élèves. Des analyses sensorielles et des cours en co-animation seront également mis en place.

Ginette Kirchmeyer remercie Pierre Batt qui, grâce à son initiative, a permis d'enrichir le programme avec une approche plurielle du produit : sa connaissance et la pédagogie.

Pour Alexandre Lazareff, c'est une expérience innovante et exemplaire en termes de pédagogie. Il demande s'il est possible d'en avoir une trace écrite afin de la diffuser et de la dupliquer.

## 7- Communication – Cahier des charges

Selon Ginette Kirchmeyer, un cahier des charges pédagogiques existe déjà mais cette méthode de tutorat apporte un nouvel élément, celui de la formation assurée par les élèves. Elle souligne que les élèves de mention complémentaire sommellerie sont reconnus pour leur expertise plus pointue que celle des baccalauréats professionnels. Il faudrait travailler sur des fiches pédagogiques auxquelles les élèves devraient être associés pour qu'ils puissent témoigner de leur perception et de leur investissement dans la démarche. Les ateliers expérimentaux permettent ce type d'initiatives pédagogiques en vue de l'acquisition d'apprentissage.

Il est nécessaire de faire connaître les outils développés par le partenariat. Ces outils permettent d'appréhender les apprentissages de façon ludique et raisonnée. Sources de réflexion, il convient de se les approprier et de réaliser des transferts sur d'autres produits. Ce Partenariat offre l'opportunité de réfléchir à des ateliers didactiques d'expression et à des démarches plurielles.

Alexandre Lazareff conclut que le programme ne se limite pas aux mentions complémentaires sommellerie. Il doit pouvoir s'étendre à d'autres formations. Néanmoins, toutes les mentions devraient y participer. Il invite les enseignants à convier les médias locaux lors de leur animation afin de communiquer sur le Partenariat. Sur ce point, Carole Brest rappelle qu'il faut toujours veiller à ce que le journaliste ajoute une mention préventive contre l'abus d'alcool car le sujet est important au sein du Ministère de l'Education Nationale.

**ENCOURAGER LA COMMUNICATION EXTERIEURE : LA PRESSE LOCALE**

Le **Lycée Hôtelier de Pithiviers** dans l'Académie d'Orléans-Tours lors de sa formation aux vins de Porto a accueilli non seulement la presse locale avec **la République du Centre**.

**Pithiviers → Vivre sa ville**

**Éducation** ■ Les terminales de la filière restauration du lycée Jean-de-la-Taille se sont initiées à l'œnologie

**Le Porto dévoile ses secrets aux lycéens**

Il n'y a pas d'âge pour apprendre l'œnologie. Quatorze élèves de Bac pro restauration ont familiarisé leur palais au vin... de Porto, jadis.

Après la dégustation, on entend : « Oh, la vache ! Il est fort »

43

Il est également suggéré de créer un répertoire des voyages à Porto, outil d'aide pour accompagner les professeurs qui souhaiteraient organiser à leur tour un déplacement au Portugal. Ce répertoire comporterait les contacts des enseignants ayant réalisé un tel voyage pour transmettre les informations utiles.

Ginette Kirchmeyer tient à ce que la formalisation se fasse dans un cadre souple et adaptable, il faut proposer un répertoire des démarches pédagogiques qui constitueront des pistes que l'enseignant devra s'approprier. Il serait intéressant d'avoir un retour des professeurs sur l'utilisation de la mallette pédagogique.

Sandrine Royer, inspectrice de l'académie de Paris, participe pour la première fois au comité de pilotage et en mesure la pertinence pour les élèves. Elle demande des idées et des pistes d'exploitation pédagogiques de la mallette et de sa dotation. Elle confirme l'intérêt d'un guide pratique.

Alexandre Lazareff résume ces échanges en proposant plusieurs actions :

- Il annonce que cette année est la dixième année du Partenariat. Cette date anniversaire pourrait être l'occasion de relancer la dynamique après la venue du président de l'IVDP en 2012. Il propose de refaire un évènement pour illustrer le Partenariat et fêter ses dix ans.
- Formaliser les actions pour une pédagogie par l'exemple.
- Communiquer en interne dans les académies pour montrer l'intérêt du programme aux enseignants.
- Mettre en place une tournée d'experts.

Pour Ginette Kirchmeyer, l'opération des dix ans est une idée intéressante qui pourrait être l'occasion de valoriser les actions réalisées par les enseignants et leurs élèves au travers de leurs témoignages.

Alexandre Lazareff explique que le dernier évènement a permis d'obtenir la confiance des grandes marques donc l'enjeu n'est pas d'obtenir des retombées dans la presse générale mais surtout dans la presse professionnelle.

Il est proposé que les inspecteurs faisant partie du comité de pilotage soient invités. La présence d'élèves serait à prévoir pour recueillir leurs témoignages. Ainsi les actions initiées par les enseignants seraient valorisées.

Il a été convenu de maintenir des réunions en présentiel et d'y associer également une communication virtuelle.

Alexandre Lazareff en conclut qu'une action de communication envers la presse ne constitue pas la priorité, l'objectif visé consiste à développer le réseau par l'adhésion de nouveaux partenaires. Cela convient à désigner un référent par académie, en particulier pour celles qui ne sont pas représentées au comité.

## 8- Autres évènements importants :

M. Batt tient à présenter deux évènements importants : Les Olympiades des Métiers et le Salon Egast.

Les Olympiades des Métiers est un concours qui regroupe toutes les corporations qui permet aux r des jeunes professionnels de moins de 23 ans encadrés par des professeurs et des professionnels. Le concours se déroule en plusieurs étapes : une sélection régionale puis nationale afin de constituer l'équipe qui représentera la France lors de la confrontation mondiale. Auparavant, seul le métier de salle était représenté à cette compétition, désormais la sommellerie est présente.

Le Salon Egast, salon de professionnels, qui se déroule tous les deux ans à Strasbourg. Lors de ce salon une journée a été consacrée aux collégiens afin de présenter les diversités et la multitude des métiers de la gastronomie. Voir le document ci-dessous.

Pour Pierre Batt, l'intérêt de ce salon concerne la richesse des échanges rendus possibles entre des professionnels de la restauration et les élèves présents. C'est une double réussite, à la fois pédagogique et sur la présentation des produits. Ginette Kirchmeyer précise que des séquences filmées seront bientôt disponibles. Elle a pu discuter avec un maître chocolatier très intéressé par la présentation des vins de Porto.



### DE NOUVEAUX FORMATS DE FORMATION

8-

PAIN VIN COMPANY  
L'AGENCE DU GOÛT

#### Le Salon EGAST

##### Salon des professionnels des métiers de bouche et de la restauration

Le salon EGAST présente la particularité de rassembler en un même lieu des professionnels de renommée nationale et internationale. Le dispositif imaginé pour accueillir un public scolaire s'appuie d'ailleurs sur cette spécificité en privilégiant les démonstrations et la possibilité de voir les métiers en action.

Les **lauréats des Olympiades des métiers** dans le domaine de la restauration (cuisine, salle, sommellerie), associés aux métiers de l'alimentation (boulangerie, pâtisserie, boucherie-charcuterie-traiteur, affinage de fromages et poissonnerie), assistés d'élèves/d'apprentis, orchestreront de l'apéritif au dessert, un repas festif élaboré par des professionnels de la région. L'objectif consiste à permettre aux jeunes de réfléchir à la façon dont « **le repas à la française** », inscrit au **patrimoine mondial immatériel de l'UNESCO**, résulte de la complémentarité de professionnels intervenant tout au long de ce processus.

Cette manifestation s'adresse plus particulièrement aux élèves de 4<sup>e</sup> et de 3<sup>e</sup>, 3<sup>e</sup> Prépa-pro et DIMA, dans une perspective de découverte des métiers.

40



### DE NOUVEAUX FORMATS DE FORMATION

PAIN VIN COMPANY  
L'AGENCE DU GOÛT

#### Le Salon EGAST

##### Salon des professionnels des métiers de bouche et de la restauration

Dans le cadre de ce salon, **Mme Kirchmeyer**, Inspectrice de l'Académie de Strasbourg, et **M. Batt**, professeur de sommellerie ont pu mettre en avant les vins de Porto et le Partenariat en deux temps :

- Un élève de **Mention Complémentaire Sommellerie**, **Nicolas Wechtler**, qui a obtenu la médaille d'or à la sélection régionale des Olympiades des Métiers en Sommellerie, a réalisé, dans le cadre d'un repas gastronomique, face au public, une **dégustation commentée** d'un porto de type oxydatif en **accord avec un plateau de fromage** composé par un maître fromager Meilleurs Ouvrier de France, **Cyrille Lorho**.
- **Nicolas Wechtler**, accompagné de **M. Batt**, ont ensuite **présenté une gamme de Porto**, au cocktail officiel à l'attention des personnalités du salon, présidents des différentes corporations et des instances représentées.

41

## La mallette pédagogique :



PAIN VIN COMPANY  
L'AGENCE DU GOÛT

## LES OUTILS DU PARTENARIAT La mallette pédagogique

### La mallette pédagogique :

- Le nuancier
- La carte de la vallée du Douro
- Les fiches techniques des vins
- Le disque accords mets et vins
- Le DVD



18

L'extrait de sol a été très apprécié par l'ensemble des enseignants.

Le set de dégustation est validé à l'unanimité par l'ensemble des membres du comité.



PAIN VIN COMPANY  
L'AGENCE DU GOÛT

## LE SET DE DEGUSTATION

### Le set de dégustation standard

PAIN VIN COMPANY  
L'AGENCE DU GOÛT

DOURO E PORTO  
GARANTIE

Date :

Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto

Set de Dégustation

Tawny

Ruby

10 ans d'âge

L.B.V.

INSTITUTO DOS VINHOS DO DOURO E DO PORTO

52

Il est demandé à ce que l'envoi de prix des références de la dotation devienne systématique.

Les nouveautés suggérées pour la mallette :

- Des verres de dégustation de Porto mais les verres de l'IVDP ont une dimension plus esthétique que dégustative,
- Un nez du Porto,
- Une base de données d'étiquette,
- Des quizz.

Il est suggéré que les documents de la mallette soient préparés en PDF pour qu'ils soient téléchargeables sur le site.

Ginette Kirchmeyer souhaiterait qu'une échéance soit fixée quant au retour de l'utilisation des outils mis à la disposition des enseignants et de leur plus-value. Ces éléments permettraient d'élaborer un guide de la mallette pédagogique.

Le Certificat nominatif sera envoyé à l'établissement dans lequel l'examen a été passé afin que le professeur puisse remettre le Certificat en main propre à son élève. Il est essentiel de formaliser et de mettre en valeur cette démarche par la remise du Certificat.

## **9- Site Internet :**

François Cantin suggère la création d'un site internet qui soit spécifiquement dédié au Porto et dont le référencement permettrait d'être en lien avec le partenariat. Ce site serait une ressource de documentations car il n'existe actuellement rien de précis sur internet.

Selon M. Paccard, la problématique est d'aller chercher les autres lycées en leur montrant ce qu'il est possible de faire ; il faut donc chercher des moyens de sensibilisation efficaces, ce que pourrait être un site dédié.

Serge Raynaud rappelle que le site national « centre de ressources de l'hôtellerie et de la restauration » pourrait accueillir :

- les comptes- rendus des actions et d'animations illustrées réalisés dans les différents lycées,
- l'exploitation de la mallette
- le mode opératoire des attestations et certifications de connaissances.

Alexandre Lazareff propose que soit créé un onglet dédié au Partenariat sur le site géré par Serge Raynaud. L'agence Pain Vin & Company disposant de tous les comptes- rendus de réunions, les sélectionnera en vue d'une publication sur le site.

M. Paccard précise que le présentiel est source d'échanges. Néanmoins, il convient de l'associer à la communication virtuelle, outil incontournable.

Les lauréats du Certificat de l'année 2013-2014 seront publiés en juin sur le site internet.

**Conclusion :**

Alexandre Lazareff propose de combiner les deux démarches en présentant quelques animations représentatives lors du prochain comité et convier également quelques journalistes professionnels.

Ginette Kirchmeyer propose de médiatiser une démarche pédagogique transférable pour faciliter l'adhésion au programme à d'autres utilisateurs.

**Prochaine date du comité : mardi 2 décembre 2014**

**Annnonce :**

Ce n'est pas sans émotion que Pauline Vanoli, impliquée et engagée dans le Partenariat depuis la collaboration avec l'Agence Pain Vin & Company, a signifié son départ de l'agence et par conséquent la cessation de son activité avec le comité de pilotage. Elle remercie tous les membres pour leur investissement au profit du partenariat et exprime le plaisir et la satisfaction d'un travail collaboratif. L'ensemble du comité partage son émotion et remercie sincèrement Pauline pour son engagement, sa disponibilité et son professionnalisme.