

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

Lycée Guillaume Tirel, mardi 9 décembre 2014

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*



VIN DE PORTO

Présences :

- **M. Manuel Novaes Cabral**, président de l'IVDP
- **Mme Carla Fonseca**, responsable du service Promotion et Communication de l'IVDP

- **Inspecteurs**

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

Ginette Kirchmeyer : Académie de Strasbourg

Sandrine Royer : Académie de Paris

Karine Viard : Académie d'Orléans-Tours

- **Invités d'honneur**

Alain Paccard : inspecteur honoraire

- **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 Jacques de Romas / Académie de Bordeaux

Damien Depoux : Lycée des Métiers Françoise Dolto / Académie d'Orléans - Tours

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

- **Webmestre**

Serge Raynaud : CRDP de l'Académie de Versailles

- **Agence Pain Vin & Company**

Alexandre Lazareff

Alice Rebillard

Excusés :

Dominique Menant : Académie de Poitiers

Jérôme Muzard : Académie de Bordeaux

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

Annabel Durand : Académie de Caen

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

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

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

I- Bilan des trois dernières années et objectifs à venir

En liminaire, Alexandre Lazareff annonce que cette réunion a pour objectif de fixer les axes de travail pour le prochain cycle de 3 ans.

Le Président de l'IVDP, M. Manuel Novaes Cabral, présent lors de ce comité de pilotage présente de nouvelles perspectives pour développer et renforcer le partenariat. De plus, il souhaite recueillir les idées des différents membres du Comité qui ont une connaissance plus approfondie du terrain et qui en ont l'expérience. L'enjeu de cette journée consiste à produire une nouvelle feuille de route qui fixera les objectifs des trois prochaines années.

Ginette Kirchmeyer salue et remercie toutes les personnes présentes. Elle confirme l'importance de ces échanges dans le cadre du Partenariat et ceci en présence du Président de l'IVDP.

Le Président salue et remercie à son tour l'assemblée. Il rappelle que, lors de sa venue pour le Comité de Pilotage en 2012, il avait défini un plan d'actions sur trois ans. Il convient donc d'en faire le bilan et de mettre en place les objectifs des trois prochaines années. Il rappelle que la France est le premier marché du vin de Porto. Cependant, il existe toujours ce manque de connaissance avérée du produit qui se vend au plus bas prix alors que les vins de Porto présentent une très grande richesse. L'IVDP a pour mission de montrer la diversité et la richesse de ce produit. Plusieurs programmes ont ainsi été mis en place à travers le monde, dont le Partenariat avec le Ministère de l'Education Nationale. Le Président souligne que ce partenariat est exemplaire par son mode de fonctionnement qui permet de se projeter à long terme par l'information et la formation des futurs prescripteurs. Son souhait est de rendre cohérentes les différentes actions mises en place dans une vision à longue durée.

M. Novaes Cabral présente Carla Fonseca, nouvelle responsable du service de promotion et de communication de l'IVDP.

Le Président témoigne de son attachement au programme des lycées hôteliers notamment pour le dévouement et l'implication des professeurs qui arrivent à mobiliser les élèves, éléments clés de ce programme.

Les principaux objectifs posés en 2012 ont été remplis :

- Augmenter le nombre de présentations de 50 à 60 par an : en 2014, il y a eu 65 formations, donc le nombre d'élèves concernés est très important.
- Mettre en place une reconnaissance de cette formation : l'attestation de formation et le certificat de connaissances sont désormais des éléments d'identification importants.
- Développer les formations auprès de différents publics : le programme est non seulement ouvert aux différentes formations des lycées hôteliers, mais également aux CAP...
- Améliorer la visibilité du programme auprès des différents acteurs en affichant les différentes actions et opérations réalisées sous forme d'articles de presse, reportage de la TV portugaise...
- Enrichir la mallette pédagogique.
- Encourager les programmes d'études pédagogiques au Portugal : l'IVDP a reçu au moins 5 écoles en 2014. Ce point est important pour une meilleure connaissance du produit, du terroir

et de la géographie notamment la vallée du Douro. Plusieurs échanges entre des lycées français et le lycée hôtelier de Porto ont également été mis en place.

Le président propose des pistes pour les trois prochaines années :

- La visite d'experts de l'IVDP dans les écoles a été demandée depuis quelques temps mais n'avait pas été mise en place. Le président annonce et confirme qu'en 2015 deux experts viendront faire chacun une tournée d'une semaine dans différentes écoles. Il faudra donc leur préparer des circuits qui permettent de couvrir un maximum d'écoles et d'académies. L'objectif pour la première venue de ces experts consiste à cibler une douzaine d'écoles avant d'envisager le développement de ce projet.
- Continuer à développer la visibilité du programme « à l'extérieur » avec une présence sur Vinexpo où des élèves pourraient proposer des accords mets et vins.
- Profiter du Comité de Pilotage pour remettre des certificats de connaissances à quelques élèves pour valoriser leur travail et celui de leur professeur.
- Continuer à enrichir la mallette pédagogique pour intégrer des éléments clés à l'apprentissage.
- Utiliser internet pour proposer des dégustations commentées par un expert à distance (ex : Skype)
- M. Cabral annonce également un projet sur lequel travaille actuellement l'IVDP en collaboration avec l'Université de Porto et qui pourra être utile au partenariat : un MOOC, Massive Open Online Course. L'enjeu est de proposer un contenu de connaissances en ligne sur les vins de Porto, en anglais dans un premier temps. Ce MOOC, prévu pour mi 2015 pourrait être une base riche et intéressante pour devenir un outil pour les lycées hôteliers par la suite. L'enjeu général de ce programme est de faire connaître le produit noble qu'est le Porto. Et pour cela, la langue qui est une barrière ne doit plus en être une, d'où l'intérêt du MOOC.

Ginette Kirchmeyer remercie le Président pour cet état des lieux et pour les pistes de réflexion qu'il propose au comité. Elle se réjouit que l'usage des nouvelles technologies enrichira le programme en complémentarité du présentiel qui a toute son importance dans le cadre du partenariat. La mutualisation des expériences présente une grande richesse au sein du comité. Le travail engagé au niveau pédagogique a été un réel succès et a permis de valoriser pleinement le programme et de faire connaître le produit PORTO. Le développement de l'axe de la mobilité est un enjeu important dans le cadre de la formation des jeunes des lycées hôteliers. Les référentiels le permettent dans le cadre des périodes de formation en milieu professionnel et ceci en partenariat avec un établissement scolaire portugais.

M. Vereecken, Président de la Fédération Française des Vins d'Apéritifs représente le Syndicat des Grandes Marques de Porto dans le cadre de l'organisation du 16^e Master of Port en 2015. Le Master of Port 2015 se déroulera le lundi 28 septembre, semaine de la gastronomie, ou 19 octobre, semaine du goût. Cet évènement important pourrait être l'occasion de remettre le certificat aux élèves aillant obtenu les meilleurs résultats au questionnaire pour mettre en avant le travail de tous, de l'élève et du professeur.

Selon le Président, l'enjeu est de construire l'Europe à travers les produits culturels tels que le Porto, le programme s'inscrit donc dans cette perspective. C'est pourquoi il tient à ce que le programme soit présent à Vinexpo, vitrine européenne importante du monde viticole. Aujourd'hui, l'objectif du programme consiste à cibler toutes les académies. Il faut donc poursuivre le travail en étroite collaboration avec le Ministère de l'Education Nationale. Le point fort du comité réside dans la mutualisation des expériences.

Le Président remercie donc M. Lugnier pour sa collaboration au nom de l'IVDP.

M. Lugnier, Inspecteur Général de l'Education Nationale de la filière Economie-Gestion, est très honoré d'accueillir le Président de l'IVDP et remercie l'ensemble du comité de pilotage pour le travail de qualité fourni. Il constate avec grand plaisir l'enrichissement de ce partenariat et note qu'il intègre pleinement une des dimensions importantes des réformes actuelles de l'Education Nationale qui est la mise en avant de la notion de produit et de qualité. En effet, le produit est un élément de culture de la région d'origine et un témoin patrimonial. Le Porto est un des produits européens qu'il faut mettre en avant, d'autant plus qu'il permet d'intégrer la culture culinaire française avec les accords mets et Porto. M. Lugnier est très fier de ce partenariat à la fois solide et durable. Il faut dorénavant identifier les leviers pertinents pour le porter à la connaissance de l'ensemble des inspecteurs. Aujourd'hui, le défi de la filière consiste à mieux faire connaître les métiers de salle, sources d'emplois où l'excellence doit être présente. Cela implique de reconfigurer les notions de salle et de travailler sur l'articulation du produit avec les attentes de la clientèle. Dans cette démarche, le partenariat peut être assimilé à un écrin mettant en valeur le Porto. M. Lugnier remercie le Président pour sa collaboration précieuse pour la réussite du partenariat en faveur de la formation des jeunes.



II- Tour de Table

- **M. Hervé Tournier, Professeur au Lycée d'Audincourt, Académie de Besançon**

Son projet consiste à mettre en place toute une réflexion professionnelle en collaboration avec le professeur de mathématique à propos du service et de la commande dans un établissement de restauration avec une classe de Terminale en bac professionnel. Comment s'approprier un produit tel que le Porto dans le cadre de la gestion d'un restaurant ? Quoi acheter et comment le revendre ?

Alexandre Lazareff et Ginette Kirchmeyer, appréciant l'interdisciplinarité, souhaiteraient que M. Tournier transmette une fiche méthode d'approvisionnement qui pourrait éventuellement être intégrée aux outils de la mallette.

- **M. Serge Raynaud, webmestre de l'Académie de Versailles**

Les mondes associatifs et professionnels sont demandeurs d'informations, de démarches, de connaissances et d'informations sur internet. Il existe une demande de modèles de fonctionnement des partenariats existants. Le site internet n'est pas circonscrit à l'éducation nationale, il peut donc être utilisé comme un outil de visibilité.

Alexandre Lazareff précise que le Président a désormais chargé l'Agence Pain Vin & Company d'une mission digitale pour l'IVDP. L'enjeu est de permettre à l'IVDP d'avoir une visibilité sur les réseaux sociaux et pourquoi pas également d'être un relais pour le Partenariat. Une synergie s'installe donc entre les différentes actions et les différents domaines.

❖ Les pistes à développer

- Développer la présence du Partenariat sur internet.
- Promouvoir le Partenariat sur Facebook



- **M. Stéphane Opiard, Professeur au Lycée Hôtelier Sévigné, Académie de Marseille**

M. Opiard, nouveau membre du comité de pilotage, est également membre de l'Association des Sommeliers de Marseille ce qui lui a également permis d'être présent à la présentation de l'IVDP à Marseille pour les sommeliers. Avec sa classe, il a mis en place un projet pédagogique incluant un déplacement dans la vallée du Douro qui a été très apprécié par les élèves. Il travaille le Porto de différentes manières : en cocktails, en accords mets sucrés ou salés. La richesse et la diversité du produit permet de nombreuses possibilités. Il constate cependant qu'il est difficile de vendre du Porto au restaurant face à la diversité des vins proposés, c'est une difficulté qui a été relevée auprès des sommeliers en profession.

❖ **Les animations :**
Lycée des Métiers Sévigné à Gap



- **M. Alain Paccard, invité d'honneur, Inspecteur Honoraire**

M. Paccard insiste sur l'importance de la venue d'experts qui est très attendue et qui présenterait une réelle valeur ajoutée. De même, les échanges pédagogiques et la mobilité entre professeurs et élèves sont des objectifs à développer et pour lesquels le Partenariat offre une opportunité.

- **Mme Karine Viard, Inspectrice de l'Académie d'Orléans-Tours**

Dans le but de développer la visibilité du Partenariat à l'extérieur, Karine Viard émet la possibilité d'intégrer le Porto dans les épreuves du Concours Général des Métiers pour la partie Service et Commercialisation. En effet, ce concours, qui fêtera ses 20 ans en 2015, est un titre honorifique qui se déroule en deux étapes. La pré-sélection académique permet de sélectionner 12 élèves et apprentis. La finale se déroule ensuite en région parisienne avec pour objectif la mise en avant de l'excellence, du savoir-faire et de la connaissance des produits. Ce concours est actuellement en pleine restructuration. Il serait possible d'intégrer dans le sujet les accords mets et Porto. Cela répondrait aux objectifs de l'IVDP.

M. Lugnier confirme que le Concours Général des Métiers est largement médiatisée et qu'il vise l'excellence des métiers du service. Une partie du programme du concours concerne l'Europe, ainsi le Porto pourrait faire l'objet d'interrogations dans l'épreuve. Une refonte du concours a été entamée afin de remettre sur le devant de la scène la qualité et de développer des partenariats avec le monde professionnel. Ce point représente donc un atout de visibilité pour l'IVDP, encadré dans « la connaissance des produits, de la mobilité et de l'ensemble du travail européen ». De plus, si une épreuve sur le Porto est intégrée au concours, tous les lycées travailleront sur le Porto en préparant le concours.

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

Sandrine Royer, nouveau membre du comité de pilotage, tient à attirer l'attention sur le manque d'informations quant au partenariat avec les Vins de Porto. Pour avoir une envergure nationale, il faudrait commencer par informer l'ensemble des inspecteurs de la filière. Elle souligne également que les lycées parisiens adhèrent de plus en plus au partenariat, ce qui la réjouit.

- **M. François Cantin, Professeur au Lycée Savoie Léman, Académie de Grenoble**

M. Cantin prodigue une formation aux vins de Porto non pas à une classe particulière mais au club œnologique de son lycée, ce qui permet de toucher un public beaucoup plus large et issu d'horizons différents. Suite au voyage effectué à Porto avec le club œnologique en 2014, son lycée est en contact avec le lycée hôtelier de Porto qui viendra prochainement à Thonon-Les-Bains.

- **M. Denis Herry, Professeur au Lycée Jean Baptiste Siméon Chardin, Académie de Nancy-Metz**

Cette année, M. Herry a mis en place trois actions différentes autour du Porto : une première avec les Mentions Complémentaires Sommellerie et deux autres avec un public extérieur au lycée qui a manifesté son plaisir de découvrir la diversité et la richesse gastronomique du Porto.

- **M. Damien Depoux, Professeur au Lycée des Métiers Françoise Dolto, Académie d'Orléans-Tours**

C'est la première fois que M. Depoux se joint au Comité de Pilotage. Il a mis en place avec l'un de ses collègues, qui a obtenu le Master of Port, une formation pour les Terminales de Bac Technologique. Les élèves animeront par la suite la journée des Portes Ouvertes et un repas-dégustation autour du Porto.

- **M. David Courseau, Chef des Travaux au Lycée Jacques de Romas, Académie de Bordeaux**

Le projet de M. Courseau a été d'appliquer le système de tutorat avec les classes de bac professionnel et de Mention Complémentaire Sommellerie puis de réaliser un voyage à Porto.

❖ **Les animations :**
Lycée Albert Bayet à Tours



- **M. Pierre Batt, Professeur au Lycée Alexandre Dumas, Académie de Strasbourg**

M. Batt a reconduit la démarche du tutorat avec les élèves de Mentions Complémentaires Sommellerie et de terminale BAC PRO Commercialisation et Services en restauration. Cette démarche initiée, il y a 3 ans, permet la transmission d'informations, de compétences et de connaissances entre élèves. Ainsi, il développe la responsabilisation et le travail interclasses.

Lors du Salon Professionnel Egast, les lauréats de la régionale des Olympiades des Métiers ont pu se saisir de l'occasion pour présenter les vins de Porto. Par ailleurs, il note qu'il a utilisé le produit Porto pour faire travailler les élèves pour préparer l'épreuve E31 du baccalauréat commercialisation et services en restauration : ateliers de sommellerie et de bar.

Alexandre Lazareff souligne l'intérêt de la démarche de tutorat mise en place par M. Batt qui permet une transmission pédagogique très intéressante.

Ginette Kirchmeyer confirme également que le travail interclasses permet de valoriser le travail des élèves. Cette démarche pourrait d'ailleurs être développée au sein de l'ensemble de la filière pour créer une synergie entre les élèves, les formations, les métiers... Chacun doit pouvoir s'approprier la démarche pédagogique à partir d'un objectif commun.

- **Mme Carole Brest, Professeur au Lycée Vauban, Académie de Lille**

Le projet de Mme Brest consiste à associer les classes de son établissement de la seconde à la Mention Complémentaire Bar dans une démarche commune, c'est pourquoi elle a adopté également le principe du tutorat. Les élèves les plus spécialisés forment ainsi les plus jeunes, ce sont les élèves de Mentions Complémentaires Bar qui ont remis les Attestations de Formations en Vins de Porto aux élèves les plus jeunes. Cette classe de Mention Complémentaire Bar a obtenu les meilleurs résultats au questionnaire, ce qui confirme le bénéfice de la démarche pédagogique passant par le tutorat. Elle aimerait étendre le partenariat dans l'ensemble de l'Académie de Lille et y travaille patiemment.

- **M. Emmanuel Gerber, Professeur au Lycée Storck, Académie de Strasbourg**

M. Gerber tient à exprimer sa satisfaction de voir la venue des experts de l'IVDP confirmée. En effet, il a beaucoup travaillé avec ses élèves sur le Porto en tant que produit, notamment au Salon Gastronomique de Guebwiller, et aimerait enrichir cette démarche avec le témoignage en direct de l'IVDP.

❖ **Les animations :**
Le Lycée Storck et Le Salon Gastronomique de Guebwiller



Conclusions

Ginette Kirchmeyer remercie l'ensemble du Comité et de ses participants pour le travail effectué et le Président pour la confiance accordée. L'ambition des inspecteurs et des professeurs consiste à maintenir l'exigence de la formation et insuffler une dynamique en fonction des besoins du terrain.

Elle propose d'exploiter le produit « Porto » dans le cadre de la sous-épreuve E31 sous forme de trois ateliers : bar, sommellerie valorisation des produits. Cette démarche permettrait d'initier les élèves et les apprentis, en baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration dans le cadre des pratiques professionnelles en atelier expérimental, à la connaissance du produit en vue de le valoriser et de le proposer à la clientèle. Les compétences exigées dans le cadre de la certification : valorisation des produits, techniques de vente, accord mets-boissons ou boissons mets seraient développées. La démarche pédagogique utilisée pourrait être transférée sur d'autres produits.

Elle rend hommage au travail réalisé par les professeurs et à la générosité de l'IVDP qui sont deux clés primordiales de la réussite de ce partenariat.

Carla Fonseca rappelle que ce partenariat est le projet le plus important de l'IVDP mis en place pour les écoles hôtelières. Elle reconnaît le bilan très positif du chemin parcouru jusqu'ici. Néanmoins, elle remarque qu'il subsiste quelques problèmes de communication, d'une part pour les compte--rendus des présentations faites pour lesquels il faudrait une démarche allégée et simplifiée, et d'autre part pour la communication à l'extérieur du Comité de Pilotage. Elle relève trois points primordiaux sur lesquels repose la réussite du partenariat : la visibilité, la mise en avant de l'excellence et le développement national. Elle conclut également sur l'importance de l'utilisation des nouvelles technologies, du présentiel avec la venue d'experts et le développement de la mobilité et des échanges entre le Portugal et la France. L'intérêt du Concours Général des Métiers est souligné dans le cadre des missions de l'IVDP. Carla Fonseca suggère la création d'une plate-forme collaborative pour développer la communication interne.

Karine Viard rappelle l'importance de travailler sur le relais que sont les inspecteurs pour les Académies et suggère de développer une information spécifique.

Le Président, M. Novaes Cabral, insiste que l'accent doit être porté sur la communication interne et externe. Il est important de renforcer la communication interne qui doit s'appuyer sur un réseau national solide. Un travail collectif permettra d'atteindre l'objectif visé. Il souligne son attachement, son investissement et intérêt pour ce partenariat. Il rappelle qu'il ne faut donc pas hésiter à transmettre régulièrement des informations et des idées à l'IVDP. M. Novaes Cabral manifeste également son intérêt pour toutes les idées suggérées : le développement de la mobilité avec les échanges entre professeurs et entre élèves, le Concours Général des Métiers qui a des objectifs clairs et importants, etc. Enfin, il tient à féliciter l'ensemble du comité de pilotage pour le travail accompli, réalisé dans des conditions de confiance permettant une capacité de production et de développement remarquable.

III- Considérations Techniques

- Point sur les académies

❖ Les Académies participantes au Partenariat

ACADEMIE	Nombre d'animations
AK MARSEILLE	3
BESANCON	3
BORDEAUX	3
CAEN	6
CLERMONT-FERRAND	2
DIJON	3
GRENOBLE	4
LILLE	4
LIMOGES	2
LYON	1
MONTPELLIER	2
NANCY-METZ	3
NANTES	4
NICE	1
ORLEANS - TOURS	6
PARIS	5
POITIERS	3
RENNES	3
STRASBOURG	4
TOULOUSE	2
TOTAL	65



Il ne reste que peu d'académies dans lesquelles le Partenariat n'intervient pas : Amiens, Rouen et Corse.

- Point sur les Attestations de Formations et les Certificats de Connaissances en Vins de Porto

Le bilan de la mise en place de ces deux diplômes est très positif puisque 1650 attestations de formation ont été délivrées en 2014 et 76 certificats de connaissance sur 94 candidats.

Il reste cependant des améliorations à faire :

- Prévoir une version de l'attestation que le professeur peut remplir.
- Intégrer la signature du Président de l'IVDP, M. Novaes Cabral, sur le Certificat.

Il est confirmé que le questionnaire 2015 sera proposé par Pain Vin & Company et validé par Mme Kirchmeyer et Mme Fonseca.

Quant à la publication des résultats, elle se fera de manière globale sur internet, en plus de celle transmise par les professeurs, en janvier 2015 en mentionnant le nom, le lycée et l'Académie du lauréat.

Concernant la remise du Certificat lors du Master of Port 2015, cela nécessite une logistique conséquente et un budget correspondant donc la réflexion reste en suspens, mais il est confirmé que tous les professeurs ou élèves qui souhaiteront se rendre au concours seront les bienvenus. La présence d'élèves et de professeurs seraient intéressantes pour permettre de faire un lien entre les différentes actions de l'IVDP.

- **Point sur la venue des experts**

Il va s'agir de déterminer les dates et les parcours des deux experts. Il faudra également s'assurer de leur accueil par les représentants de l'Éducation Nationale.

❖ La visite d'experts de l'IVDP

2- Un deuxième traversant les Académies de Nantes, Poitiers et Bordeaux

- Nantes/Poitiers/Bordeaux
 - Lycée Sainte Anne à Saint Nazaire
 - Lycée Antoine de Bougainville à Nantes
 - Lycée Kyoto à Poitiers
 - Lycée Hôtellier de la Rochelle
 - Lycée Saint Joseph l'Amandier à Saint Yreix sur Charentes
 - Lycée Hôtellier de Gascogne à Talence
- Nous pourrions y ajouter le Lycée de Chamalières.



❖ La visite d'experts de l'IVDP

Deux parcours avaient été proposés traversant plusieurs académies. Selon le nombre d'experts disponibles pour venir, nous pouvons également proposer des groupes et parcours de plus petite envergure.

1- Un premier parcours traversant les académies de Strasbourg et de Nancy-Metz

- Lycée Raymond Mondon à Metz
- Lycée Hôtellier Alexandre Dumas à Illkirch Graffenstaden
- Lycée Storck à Guebwiller
- Lycée Jean baptiste Simeon Chardin à Gérardmer
- Lycée Pierre Mendes France à Contrexville



- **Point sur les outils de la mallette pédagogique**

Les nouveaux outils de la mallette pédagogique ont été remarqués et appréciés. Plusieurs suggestions ont été soumises pour la développer :

- Travailler sur une carte de cocktails pour développer la créativité à partir des cocktails modernes créés par les grandes marques de Porto.

❖ Les pistes à développer

Les pistes qui pourraient être développées :

- Continuer à enrichir la mallette pédagogique
- Exemple : Carte de cocktails pour inciter à développer la créativité



- Créer des fiches pédagogiques : l'approvisionnement d'un restaurant, la démarche du tutorat...
- Un livre plus complet sur le Porto : en cours de création par l'IVDP.
- Des documents de communication et d'affichage.
- Un film plus précis et plus techniques, mieux adapté à son public.
- Photos sur clé USB pour illustrer la vallée du Douro, les Quinta...
- Une carte géographique plus précise, mentionnant par exemple les différentes Quinta.
- Des flacons olfactifs types : Ruby / Réduit / Oxydatif pour mieux développer et comprendre ces trois spécificités.
- Des fiches de vocabulaires de dégustation, lexique.

- **L'épreuve E31**

La sous- épreuve du baccalauréat E31 propose trois ateliers : bar, sommellerie et valorisation des produits. Il serait intéressant d'intégrer deux voire trois cocktails (cf. mallette pédagogique Porto) avec ceux habituellement utilisés pour préparer les élèves à l'épreuve. De même, pour l'atelier sommellerie, il serait judicieux de glisser un ou deux Porto parmi les références utilisées lors de l'épreuve de dégustation commentée.

Enfin, pour l'atelier de valorisation des produits, proposer quelques références de Porto bien ciblées (de profil oxydatif ou réduit) permettrait de développer les argumentaires sur l'accord mets et vins. Le porto et la mallette pédagogique peuvent ainsi être utilisés comme support de préparation pour ces ateliers expérimentaux, cette formation peut être mise en place dès la seconde, puis en première, dans le cadre des cours sur l'initiation à la dégustation, et pour finir en terminale sur les travaux de découvertes des produits du monde.

Conclusion

Alexandre Lazareff reprend les objectifs de M. Lugnier et de Mme Kirchmeyer que sont l'excellence, la mobilité et la mise en valeur de la dimension européenne. Plusieurs actions peuvent être mises en place dès maintenant :

- l'accueil des experts de l'IVDP,
- la couverture de l'ensemble des académies françaises,
- la présence du Partenariat au Concours Général qui représente une aspiration vers l'élite,
- le développement de la visibilité du Partenariat à l'extérieur,
- une meilleure information des inspecteurs
- l'utilisation des nouvelles technologies pour des téléconférences, de la communication...
- l'enrichissement de la mallette pédagogique en proposant de nouveaux outils à l'IVDP.

Ginette Kirchmeyer remercie l'ensemble des participants du Comité de Pilotage pour leur engagement et de leur contribution à ce Partenariat. Le programme triennal doit être organisé en trois temps à courts, moyens et longs termes pour un résultat optimal.

- A courts termes :
 - Une communication plus efficace pour informer l'ensemble des acteurs des actions engagées dans le cadre du partenariat.
 - Une mallette complétée par des ressources pédagogiques (fiches-ressources, conseils, démarches pédagogiques...).
- A moyens termes :
 - Valoriser la mobilité des enseignants et des élèves et les liens entre les lycées des deux pays : nécessité d'accompagner les professeurs dans la mise en place de partenariats, ce qui pourrait être encouragé par la présence d'un DAREIC lors du prochain Comité de Pilotage.
 - Formaliser l'intégration du Porto dans la sous-épreuve E31.

Ginette Kirchmeyer s'engage également à établir un cahier des charges et le parcours de la venue des experts de l'IVDP en France.

Le prochain Comité de Pilotage est prévu **le mardi 7 avril 2015**. Il est prévu d'y inviter les inspecteurs des Académies d'Amiens, de Rouen et de Corse qui ne sont pour l'instant pas représentées au sein du Partenariat.

