

Compte rendu « Porto » - Contrexéville (88)

Dates	Classes	Descriptif de l'action	Connaissances	Observations
16/03/17	1 ^{ère} CSR G2 6 élèves T CSR G1 10 élèves	<u>Vocabulaire en lien avec le porto + décantage</u> Conception d'un support de vente en vue d'une animation (arbre à porto) La décantation d'une bouteille de vin	Utilisation d'un vocabulaire en lien avec le produit à étudier (situation géographique, sol, climat, cépages, vinification, élaboration, catégories, divers...) Respect et maîtrise de la technique et règles de service	
25/03/17	1 ^{ère} CSR G2 2 élèves	<u>Portes ouvertes</u> Arbre à Porto Analyse sensorielle (Jeu sur les arômes à retrouver)	Restitution des connaissances afin d'argumenter et vendre un produit. Connaitre les différents arômes que l'on peut percevoir dans un porto	
29/03/17	2 nd CSR G1 9 élèves	<u>VDL étranger</u> Plat à déguster : Filet de bar, purée de céleri, tuile au parmesan, beurre blanc vert et pistou Boissons présentées : Vouvray + Sancerre et Porto Cruz	Dégustation d'un plat et de 3 boissons (retrouver l'accord qui s'en approche le plus)	
02/04/17	1 ^{ère} CSR G2 6 élèves	<u>VDL étranger</u> Service d'un verre à Porto au restaurant	Utilisation d'un vocabulaire approprié et service à une table	
16/05/17	1 ^{ère} CSR G1 7 élèves T CSR G2 8 élèves	<u>Analyse sensorielle comparative</u> Burmester et Ramos pinto	Ouverture d'une bouteille en panier Les différentes étapes d'une analyse sensorielle	