



Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto

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

Lycée Belliard, mardi 6 décembre 2016

---



IVDP, I. P.  
Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, I. P.

## 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

## Personnes présentes :

- Présidente du Comité de Pilotage

Ginette Kirchmeyer : Académie de Strasbourg

- Représentants de l'IVDP

Manuel Cabral, Président de l'IVDP

Ana Brochado, responsable marketing de l'IVDP

- Les inspecteurs

Annabel Durand : Académie de Caen

Anne Brasseur : Académie d'Amiens

Maryvonne Selliez : Académie de Lille

- Invité d'honneur

M. Dominique Menant : Inspecteur honoraire de l'éducation nationale

- Professeurs :

Pierre Batt : Lycée Hôtelier Alexandre Dumas / Académie de Strasbourg

Denis Herry : Lycée Jean Baptiste Siméon Chardin / Académie de Nancy-Metz

Marylène Brulé : Lycée de Contrexeville / Académie de Nancy-Metz

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

Mathieu Scipilliti : PLP OPC Arras / Académie de Lille

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

Hubert Leroy : Lycée Rabelais à IFS / Académie de Caen

Benoit Guernet : Lycée Marland à Granville / Académie de Caen

Olivier Dacheux : Lycée Charles de Gaulle à Compiègne / Académie d'Amiens

Guillaume Depret : Lycée de la Hotoie à Amiens / Académie d'Amiens

- **Webmestre - Sites nationaux de ressources**

Serge Raynaud : Chargé de mission Hôtellerie-Restoration-Alimentation

Délégation académique au numérique éducatif - Académie de Versailles

- Agence Pain Vin & Company

Alice Rebillard

- Excusés

M. Michel Lugnier, Inspecteur général de l'éducation nationale

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

M. Lazareff, Pain Vin & Company

Ginette Kirchmeyer débute la séance du Comité de Pilotage en remerciant les :

- représentants de l'IVDP de leur présence et de leur engagement dans le cadre du partenariat,
- acteurs et participants présents et absents pour leur implication.

Un tour de table permet à chacun de se présenter.

Ginette Kirchmeyer rappelle que le Comité de Pilotage est le résultat d'une riche et solide collaboration avec l'Institut des Vins de Porto et l'éducation nationale. Les membres du comité œuvrent pour valoriser les vins de Porto et impliquer les enseignants à développer des méthodes pédagogiques actives en favorisant la démarche expérimentale autour du Porto.

Un hommage particulier est rendu à Dominique Menant pour le travail initié, lors de son mandat de président du comité pour la mise en place du partenariat.

L'ordre du jour aura pour objectifs de :

- faire le bilan des séminaires de formation, organisés en 2015-2016, à destination des enseignants,
- préparer les prochains séminaires de formation,
- valoriser le programme par le biais d'une communication efficace. Nous remercions Serge Raynaud de communiquer sur le site national - centre de ressources de l'hôtellerie restauration - des activités du comité.

## ❖ **Ordre du jour**

---

**1- La présentation du bilan de la venue de l'expert de l'IVDP dans les Académies de Strasbourg, Nancy-Metz, Caen et Orléans-Tours**

**2- La préparation de la prochaine intervention de M. Lima**

**3- La poursuite et l'enrichissement du partenariat.**



## Genèse :

L'Éducation Nationale bénéficie, depuis 2003, d'un partenariat d'exception avec l'Institut des Vins du Douro et de Porto (IVDP). Solide et durable, il est basé sur une volonté commune à l'ensemble des membres du partenariat avec pour objectifs :

- de promouvoir le produit Porto auprès des élèves et des apprentis tout en leur permettant de développer des compétences professionnelles,
- à mettre en œuvre des ressources et des outils pédagogiques à l'attention des apprenants.

Au cours de l'année scolaire 2015-2016, une action spécifique a été mise en place, à titre expérimental, dans deux académies, Strasbourg et Nancy-Metz, puis dans les académies d'Orléans-Tours et de Caen, pour permettre aux enseignants de la filière hôtellerie restauration de bénéficier d'un programme de formation animé par un expert de l'IVDP. Cette action vise à être redéployée au niveau national.

## Objectifs de la formation :

- Transmettre les connaissances théoriques et scientifiques aux professeurs sur le Porto.
- Appréhender les différents profils de vins à partir de l'analyse organoleptique et de l'accord mets/vins au cours d'un repas.
- Travailler en synergie cuisine et services en vue de développer la créativité pédagogique et la communication cuisine et service afin d'enrichir l'argumentation commerciale.
- Accompagner les professeurs sur la mise en place d'ateliers expérimentaux en cuisine et en services et commercialisation.
- Mener une réflexion sur l'approche didactique pour l'appropriation des connaissances et exploiter judicieusement la mallette pédagogique.

**Les prochains séminaires auront lieu dans les académies d'Amiens et de Lille  
les 25 au 28 avril 2017.**

**Ces séminaires seront reportés en 2017-2018.**

## I- Le bilan des deux premiers séminaires

### 1- Les académies de Strasbourg et de Nancy-Metz

Une étroite collaboration entre les deux académies a été réalisée par les deux inspectrices, les professeurs membres du comité de pilotage de l'IVDP ainsi que les équipes de direction et pédagogiques de chaque établissement. Deux actions de formation en novembre 2015 dans les académies de Strasbourg et Nancy-Metz ont été programmées :

| Dates      | Académie   | Établissements   |
|------------|------------|--|
| 24/11/2015 | Strasbourg | Lycée des métiers de l'hôtellerie et des services Joseph Storck<br>Rue Jules Ferry 68500 GUEBWILLER          |
| 25/11/2015 |            | Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme Alexandre Dumas<br>75 route du Rhin B.P. 149 67404 ILLKIRCH |
| 26/11/2015 | Nancy-Metz | Lycée des Métiers Chardin Boulevard d'Alsace 88400 GÉRARDMER   |
| 27/11/2015 |            | Lycée des Métiers Mondon Boulevard de la défense 57000 METZ  |

Le déroulé de ces journées :

|            |                    |  |
|------------|--------------------|--|
| Matinée    | 9 h 00             | Approche scientifique : connaissances du Porto à partir d'un diaporama   |
|            | 11 h 00            | Pause avant la dégustation<br>Analyse organoleptique (exploitation de la dotation)<br>Descripteurs sur fiche<br>Synthèse   |
| Repas      | 12 h 00            | Déjeuner accords mets et vins<br>Service assuré par les élèves de l'établissement et techniques culinaires utilisées<br><i>A partir de la dotation des vins de porto, le menu est établi en fonction des contraintes établissement</i> |
| Après-midi | 14 h - 15 h 30     | PPAE - synergie SC - OPC<br>Ateliers distincts : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Différents protocoles</li> <li>• Analyse et mutualisation par atelier</li> </ul>   |
|            | 15 h 45<br>16 h 30 | Synthèse plénière : en atelier<br>Protocole de l'objectif<br>Analyse et mutualisation des pratiques en SC et OPC   |
|            | 16 h 30            | Structuration de l'AE  |
|            | 17 h               | Synthèse réalisée par l'expert<br>Conclusions – retour bilan   |

L'expérimentation initiée dans ces deux académies a permis de dresser un premier bilan :

- Le travail en collaboration avec les équipes de direction et pédagogiques des établissements (Directeurs Délégués aux Formations Professionnelles et Technologiques -DDF-, inspecteurs et professeurs salle/cuisine) est primordial pour assurer un bon déroulement du séminaire.
- L'approche scientifique réalisée par M. Lima a été très appréciée par l'ensemble des équipes pédagogiques.
- La prise de parole par les professeurs après l'intervention de l'expert n'a pas été évidente. Cette pratique nécessite d'être revue.
- Les élèves de Mention Complémentaire Sommellerie ont parfois été associés au séminaire quand cela était possible, ce qui a permis de belles surprises et des prestations de qualité de certains jeunes. Ce dispositif est envisageable selon le public « élèves ».
- Le nombre de participants à la formation ne doit pas excéder 25 personnes.

## 2- Les académies d'Orléans-Tours et de Caen

Le second séminaire s'est déroulé dans les académies d'Orléans-Tours et de Caen sur le même format que ceux organisés dans les académies de Strasbourg et de Nancy-Metz en s'appuyant sur les points positifs et en travaillant sur les axes d'amélioration.

Quatre journées de formation ont été organisées dans les lycées :

- Lundi 14 mars 2016 à Blois
- Mardi 15 mars 2016 à Olivet
- Mercredi 16 mars 2016 à Caen
- Jeudi 17 mars 2016 à Granville

Cette deuxième action a permis de dresser un bilan sur lequel nous nous appuyerons pour préparer la prochaine session dans les académies d'Amiens et de Lille. Les points suivants ont été notés :

- Les journées ont été mieux rythmées suite à l'expérience du premier séminaire.
- L'approche scientifique et la démarche expérimentale ont été maintenues.
- L'accueil dans les lycées hôteliers a toujours été parfaitement préparé par les équipes organisatrices.
- En fin de journée, un programme culturel permettait aux membres du comité de pilotage de découvrir les nouveaux environnements. Ce dernier point mérite d'être inscrit dans la future organisation dans les académies d'Amiens et de Lille.

### 3- Bilan

Suite aux deux premiers séminaires, et en vue de préparer le prochain dans les académies d'Amiens et de Lille, il se dégage les éléments suivants :

- Informer les professeurs référents des moments clés de l'intervention de l'expert.
- Inciter les participants à prendre la parole, à être davantage actifs, en favorisant les travaux de groupe.
- Composer des groupes constitués de professeurs de service et commercialisation, production culinaire et autres.
- Créer des ateliers expérimentaux l'après-midi en débutant par le rappel des prérequis construits le matin notamment sur les profils des vins de Porto.
- Prévoir deux types de restitution, la première au sein des ateliers expérimentaux en cuisine et en service pour synthétiser les activités menées en adéquation avec les objectifs fixés. Puis, une restitution collective permettra d'avoir une vision globale.
  - Monsieur Cabral, président de l'IVDP précise que les scientifiques sont en permanence dans l'échange, « il n'y a pas de pensée unique mais une pensée commune non formatée ».
- Présenter la mallette pédagogique du Porto à un moment opportun des journées selon l'organisation souhaitée par les animateurs qui ont ainsi le loisir de mettre en œuvre des techniques pédagogiques actives et innovantes (jeux, questionnaire...).

Benoit Guernet témoigne du dispositif déployé dans le lycée Marland à Granville avec un protocole clair mis en place en amont de l'atelier expérimental.

Le choix des participants aux journées Porto est laissé aux inspecteurs des académies qui accueillent, en favorisant le volontariat.

Il est important pour le bon déroulé du séminaire que les professeurs participants soient volontaires et non contraints de participer au séminaire.

La journée est ouverte aux enseignants qui interviennent sur tous les niveaux de formation (V, IV et III).

Toutes ces dispositions en font un projet fédérateur avec des retours très positifs de tous les participants.

Ginette Kirchmeyer remercie M. Cabral, président de l'IVDP :

- pour sa confiance,
- pour le redéploiement de cette action de formation dans deux nouvelles académies avec la présence de l'expert M. Lima :
  - Les prochaines dates envisagées sont du 25 au 28 avril 2017 avec les villes d'Amiens et Compiègne puis Arras et Aire sur la Lys ou Lille.
- pour le soutien de l'IVDP dans le cadre de la mise en place de programme de formation des enseignants, de valorisation du produit Porto. Ces actions ont des retombées positives sur les élèves/apprentis : appropriation des connaissances. Les enseignants bénéficient d'un excellent prétexte pédagogique pour développer des démarches innovantes.

Annabel Durand, inspectrice de l'Académie de Caen, présente les différentes actions mises en place dans son académie.

2014 : initiation aux vins de Porto des enseignants avec la mallette

Chaque enseignant a mis en place un projet pédagogique dans son établissement.

2015 : création d'un livre numérique sur le porto et les produits normands avec les élèves et professeurs de lettres-histoire, de service et commercialisation, de gestion et d'organisation et production culinaire.

2016 : mise en place d'un projet Erasmus et du séminaire de l'IVDP avec la venue de M. Lima :

Annabel Durand rappelle la venue de l'expert en mars 2016 dans le cadre du travail initié par le groupe de pilotage. Elle invite les professeurs services et commercialisation, d'organisation et production culinaire, de gestion et biotechnologie de l'académie de Rennes et de Rouen.

Ateliers expérimentaux : Porto et produits normands en cuisine

Techniques de cuisine moléculaire (sphérification et billes de Porto)

Utilisation de vidéos avec des tablettes numériques.

Accords mets et Porto.

Ateliers de cocktails accordant produits normands et Porto.

Atelier d'expérimentation à partir d'une technique imposée.

Voyage Erasmus à Porto avec l'IVDP : visites de quinta, de l'école de tourisme et hôtelier de Porto pour des échanges sur la formation des jeunes, visite de l'IVDP et du nouveau centre de ressources.

Suite à ces actions, les enseignants ont élaboré en commun un outil interactif avec un espace ressources inspirés de l'IVDP, des photos prises sur place, des quizz thématiques (histoire, accords mets et vins...), un diaporama et un livre numérique de cuisine. Ce travail réalisé par 9 enseignants en collaboration sera diffusé auprès des professeurs afin que chacun puisse se l'approprier et l'utiliser.

Ginette Kirchmeyer met l'accent sur la richesse de ce travail collaboratif entre l'éducation nationale et l'IVDP qui permet de créer des ressources intéressantes dans le cadre d'activités pédagogiques. Elle remercie également ses collègues inspecteurs et les professeurs engagés dans ces actions.

---

M. Dominique Menant, inspecteur honoraire de l'académie de Poitiers, tient à manifester sa satisfaction quant à l'engagement et à la poursuite des actions depuis son départ. Il a exprimé le souhait d'obtenir l'adhésion de toutes les académies pour s'engager dans les actions de partenariat. Il félicite les inspecteurs qui s'engagent et mobilisent leurs équipes pédagogiques.

Denis Herry, membre du Comité de Pilotage, travaille également en collaboration avec l'IVDP et les Lycées de Porto et de Lisbonne. Il remercie l'accueil toujours formidable de ces différents établissements et met en avant notamment les présentations d'accords mets et porto à l'IVDP.

Annabel Durand, inspectrice de l'Académie de Caen et membre du Comité de Pilotage, remercie l'IVDP de permettre ce travail et aux professeurs de s'y investir.

M. Cabral est très impressionné par la restitution d'Annabel Durand. Les actions réalisées avec les équipes pédagogiques représentent un travail conséquent et une forte implication. Il précise qu'il serait intéressant de traduire l'outil interactif pour le proposer sur d'autres pays car il peut être très utile.

---

M. Cabral, Président de l'IVDP, fait part de sa vision et de son point de vue quant à ce partenariat.

« C'est un grand plaisir d'être présent et de constater l'effort et l'investissement de tous. C'est ma quatrième participation au Comité de Pilotage et je remercie chaleureusement M. Menant et Mme Kirchmeyer pour leur investissement et la direction de ce comité. Je remercie également l'ensemble des membres pour leur dévouement quant aux actions engagées pour la connaissance du produit Porto et l'exemplarité de ce partenariat primordial pour l'IVDP. Je tiens sincèrement à vous remercier pour votre implication, car sans vous ce programme n'existerait pas. »

Il reste la question de l'officialisation du partenariat entre l'IVDP et le ministère de l'Education Nationale : cette démarche semble compliquée. Cependant, cette formalisation n'est pas la plus importante. Ce qui compte, c'est l'implication individuelle et collective de chacun dans ce partenariat à travers le comité de pilotage. L'objectif est

- de continuer à d'enrichir ce projet qui perdure depuis 13 ans
- d'accompagner la capacité de faire preuve d'innovation afin de rendre le projet dynamique et en adéquation avec la période.

Le Porto est un produit, certes complexe, mais qui ne doit pas être réservé aux experts. Le défi consiste à le démystifier afin de le rendre accessible par tout public. « Notre objectif est de parler d'un produit qui provoque des sensations et des émotions. On n'impose pas des sensations. Cependant, des notions techniques et scientifiques sont à transmettre dans le but de provoquer des sensations personnelles et de pouvoir les exprimer. »

Je tiens à souligner que les objectifs, fixés le 9 décembre 2014, programmés pour trois ans, ont été réalisés en deux années. Félicitations au comité de pilotage pour son implication. Les interventions des établissements et des membres du comité de pilotage sont touchantes et impressionnantes.

Il y a plusieurs points que je souhaiterais énoncer :

- Carla a quitté l'IVDP pour raison personnelle et est remplacée par Ana Brochado qui travaille dans la maison depuis 28 ans. C'est désormais la nouvelle interlocutrice du programme.
- La venue de l'expert de l'IVDP (en principe M. Lima, directeur de la Chambre de Dégustation ou l'un des autres experts également qualifiés) est renouvelée avec plaisir. Il est important de maintenir cette présence et ce contact présentiel pour enrichir la relation avec l'IVDP et mettre en place un contact personnel entre tous les acteurs.
- Nous proposons en parallèle des formations via skype sur 2 ou 3 écoles. Il serait intéressant de faire un test afin de définir un protocole de fonctionnement. Il est possible de tester cette procédure avec les membres du comité de pilotage qui apprécient de s'engager dans une nouvelle aventure. Un bilan permettra de constater la faisabilité du projet et de le diffuser au niveau du plan national.

Le but de cette démarche consiste à multiplier les formations à distance en vue de l'appropriation des connaissances. Elle compléterait la formation en présentiel soit en amont, soit en aval. La venue de l'expert dans les académies n'est pas remise en question.

Ginette Kirchmeyer souligne que ces propositions pourront s'inscrire dans des projets pédagogiques avec les équipes dans un premier temps. M. Cabral adhère à cette proposition et souligne que dans un deuxième temps l'expérimentation s'adresserait à un public d'élèves et ou d'apprentis.

Serge Raynaud précise que « la technique ne posera pas de problèmes mais il faut établir des objectifs pour cadrer ce type d'échange. Comment faire voyager la culture associée à un produit quand on le fait sortir de son aire d'appellation d'origine ? »

- L'actualisation de la mallette est aujourd'hui une démarche permanente et simple. La mallette n'est pas seulement une somme d'outils mais peut être transformée en jeu dynamique et ludique pour attirer l'attention des élèves. Chaque outil peut-être un prétexte pédagogique intéressant.  
M. Cabral : « L'enrichissement de la mallette pédagogique est un processus en perpétuelle continuité. L'objectif est d'avoir des instruments de transmission. Plusieurs produits intéressants sont en cours de développement :
  - o Le stop-gouttes est un outil facilement développé qui existe et qui pourra être intégré dans la mallette.
  - o Un nouveau film vidéo est en cours de création et pourra être diffusé aux professeurs : ce sont des vidéos très courtes de quelques minutes (2-3 min) par thématique.
  - o Une bande-dessinée est également en cours de développement avec pour but de simplifier le message et le langage autour du Porto pour toucher un public non spécialiste. Si un consommateur veut ensuite des informations plus élaborées, c'est à lui d'aller les chercher.
  - o Un nouveau livre sur le porto et la vallée du Douro en anglais sera traduit en français avant la diffusion.
- Il y a 5 ans moins de 50 projets par an étaient comptabilisés, cette année plus de 70. Il n'y a donc pas de nécessité de fixer un nouvel objectif quantitatif car ces projets sont réalisés de façon volontaire, dynamique et de qualité. Il convient de privilégier cette démarche.
- Les démonstrations d'élèves et des apprentis réalisées le 2 avril 2012 à la suite du comité de pilotage et en présence des officiels, m'ont laissé un excellent souvenir. Ce fut une opération de grande envergure qui a mis en exergue le savoir-faire des jeunes ».

Ginette Kirchmeyer remercie M. Cabral pour sa confiance et l'autonomie accordée dans le cadre des actions. Ce programme fonctionne de façon remarquable en raison d'une bonne cohésion avec les membres du comité de pilotage et une volonté de faire avancer le projet. Elle a noté les nouveaux défis proposés par M. Cabral. Le comité de pilotage s'engagera à mettre en œuvre ces objectifs de façon progressive.

Enfin, il serait important d'inviter, lors de prochains comités de pilotage, les représentants des marques pour qu'ils constatent l'engagement des lycées par rapport aux dotations fournies. Par ailleurs, il serait intéressant de les associer ainsi que les entreprises aux projets. Cette démarche leur permettrait de prendre toute la dimension quant à l'investissement des équipes pédagogiques, du comité de pilotage pour la valorisation des produits. En effet, pour le moment, ils sont uniquement destinataires des comptes rendus. Le présentiel lors d'actions et de manifestation serait un excellent vecteur de communication.



## II- Le prochain séminaire

Le prochain séminaire est prévu dans les académies d'Amiens et Lille.

Les dates prévues et soumises à validation sont : du 9 au 13 avril 2018.

Il est possible que M. Cabral et Ana Brochado se joignent au déplacement si leur emploi du temps le leur permet.

Programme envisagé :

- Arrivée le lundi soir à Amiens
- Amiens : logement au lycée hôtelier
- Mardi : journée au lycée hôtelier d'Amiens
- Mercredi : journée à Compiègne
- Logement du mercredi soir à Arras
- Jeudi : journée à Arras
- Vendredi : Aire sur La Lys ou Lille avec le nouveau lycée hôtelier.

Le budget pris en charge par Pain Vin & Co sera communiqué en amont avec une enveloppe budgétaire par poste.

Les participants : Ginette Kirchmeyer, Pierre Batt, Denis Herry, Marylène Brulé, Annabel Durand et un enseignant de l'Académie de Caen, Karine Viard, M. Depoux

Il faudra également prévoir d'inviter les prochaines académies participantes (Besançon et Dijon, Montpellier et Marseille).

L'IVDP envisage une intervention dans l'académie de Bordeaux en même temps que sa venue pour Vinexpo en 2019.

Il est envisageable de mettre en place un ou deux dîners avec des publics extérieurs et d'inviter des marques de producteurs de Porto.

Mme Brasseur, inspectrice de l'académie d'Amiens, tient à maintenir une liberté pédagogique à ses équipes sur les ateliers de l'après-midi qui pourraient prendre une autre forme que des ateliers expérimentaux.

Ginette Kirchmeyer remercie la générosité de l'IVDP et de l'Agence Pain Vin & co qui permet de réaliser toutes ces actions.

Il conviendrait de reprendre le cahier des charges de l'an dernier et d'intégrer les éléments manquants

- Communiquer en amont aux professeurs invités le déroulement et le programme de la journée ainsi que les objectifs visés.
  - o les inscriptions se basent sur le volontariat.
- Informer les équipes et les établissements pour prévoir au minimum un représentant par établissement.

- Replacer l'identité de chaque produit à chacune de ses utilisations suite à la présentation théorique de l'expert pour appuyer son message (grande distinction principale milieu réducteur/milieu oxydatif)
- Prévoir les salles et les laboratoires
- Proposer des activités correspondant aux établissements
- Envoyer en amont les informations sur les dotations prévues
- Prévoir des fiches techniques des produits de la dotation pour que les professeurs puissent disposer de l'information.
- Communiquer les attentes de M. Lima sur la dégustation
- Envoyer les dotations avant les vacances d'avril pour préparer la mise en place.
- Prévoir une mallette pédagogique par établissement
- Prévoir la verrerie et les sets de dégustation.
- Prévoir un espace-temps de prise de parole en binôme pour faciliter les interventions
- Organiser un déjeuner selon le choix de l'établissement.
- Après-midi : utiliser le porto comme levier pédagogique et mettre en action le binôme ou trinôme dans le cadre d'un atelier à mettre en place selon la volonté des équipes.
- Réaliser un travail en collaboration avec des enseignants, de différentes disciplines et de différents établissements.
- Prévoir la restitution, temps fort de mutualisation
- Mettre en avant la simplification du vocabulaire.
- Prévoir une synthèse finale avec le retour de M. Lima sur le déroulé de la journée.
- Inviter la presse et éventuellement d'autres partenaires.

#### **Concernant la demande de formation via Skype :**

- Tester le procédé par deux ou trois établissements pour créer un cadre
- Cibler différents publics d'élèves (CAP, BAC PRO, mentions complémentaires...)
- Proposer le cadre et protocole lors du prochain Comité de pilotage d'avril

Equipes qui s'engagent dans le processus : Ginette Kirchmeyer, Annabel Durand, Denis Herry et Pierre Batt, le proposer également à Karine Viard

Autre proposition d'Annabel Durand : créer un parcours Magister

## Préparation Formation « Porto » IVDP

Effectif maximum : 24 personnes sans les observateurs

| Étapes   | Points   | Qui ?  | OUI | NON | COMMENTAIRES |
|----------|--|--|-----|-----|--------------|
| En amont | Informers les établissements de l'organisation de la formation   | IEN  |     |     |              |
|          | Envoyer OM pour les professeurs OPC et SC  | Formation  |     |     |              |
|          | Organiser réunion DDFTP pour structurer la journée   | Etablissement d'accueil DDFTP – professeurs SC - OPC |     |     |              |
|          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Prévoir salles – plénières, groupes, ateliers expérimentaux : plateaux techniques, bars</li> <li>Proposer un plan de salle : conférence - AE</li> </ul>   |  |     |     |              |
|          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Prévoir matières d'œuvre et préparations culinaires (dont celles à réaliser éventuellement en mise en place) en fonction des thèmes choisis pour les AE OPC – SC</li> </ul>                               |  |     |     |              |
|          | Mener réflexion quant aux possibilités du menu accords mets/Porto <ul style="list-style-type: none"> <li>Entrée – Plat – Dessert</li> <li>Classe et professeur OPC (aux arrières)</li> <li>Classe et professeur en SC pour le service</li> </ul> |  |     |     |              |
|          | Disposer de la dotation des vins de Porto pour définir le profil des vins Répartir la dotation en fonction de la dégustation avec l'intervenant, des AE, et du menu servi au repas.<br>Définir le profil des vins                                |  |     |     |              |
|          | Prévoir café d'accueil   |  |     |     |              |
|          | Prévoir point presse – communiqué (communication de l'opération) – inviter presse  |  |     |     |              |
| Pendant  | Voir déroulement d'une journée   |  |     |     |              |
| Après    | Envoyer questionnaire bilan  | Participants   |     |     |              |

## Déroulement d'une journée type formation « Porto » Intervenant : M. LIMA, expert de l'IVDP

| Horaires        | Thèmes   | Structure d'accueil     | Lieux/Disposition   | Equipement matériel   | Public de Professeurs |     | Observations   |
|-----------------|--|-------------------------|---|---|-----------------------|-----|--|
|                 |  |                         |   |   | SC                    | OPC |  |
| 8 h 45 – 9 h 15 | Accueil des participants   |                         | Hall ou autre   | Buffet boissons chaudes et autres   | SC                    | OPC | Soutien logistique par professeur et élèves de l'établissement d'accueil   |
| 09h 15          | Approche scientifique et connaissances du produit  | Plénière                | Disposition de la salle en fonction des possibilités de l'établissement accueillant | Poste informatique connecté à Internet , Vidéoprojecteur Eau – verres – serviettes selon l'effectif         |                       |     |  |
| 11 h            | Pause  |                         |   |   |                       |     |  |
| 11 h 15         | Analyse organoleptique   | Plénière                | Disposition de la salle en fonction des possibilités de l'établissement accueillant | 4 Verres INAO/personne<br>1 crachoir pour deux<br>Set à dégustation<br>Fiche d'analyse                      |                       |     |  |
| 12 h 00         | Déjeuner accords mets et Portos  |                         | RESTAURANTS<br>application/pédagogique  |   |                       |     | Le déjeuner peut prendre différentes formes selon le souhait de l'équipe accueillante (buffet, accords...)   |
| 14 h – 15 30    | PPAE Synergie SC - OPC<br>Ateliers distincts avec différents protocoles :<br><b>SC</b> : cocktails (classiques et créations)<br><b>OPC</b> : Préparations culinaires susceptibles de valoriser le ou les Porto.                        | Groupe SC<br>Groupe OPC | Bar ou autre atelier  | Matériel de bar, verrerie produits courants pour confectionner des cocktails.                               |                       |     | Fonctionnement des ateliers SC et OPC en parallèle<br><br>Déterminer les thématiques en fonction de la durée – prévoir les matières d'œuvre en OPC et SC |
|                 |  |                         | Laboratoire PPAE ou plateau technique   | Equipement professionnel de cuisine, matières d'œuvre et préparations culinaires élaborés en mise en place. |                       |     |  |
| 15h 30 – 16 h   | Analyse et mutualisation des pratiques en SC et OPC<br>Synthèse collective avec l'expert des deux expériences  |                         | Salle en U  | Verres, eau, serviettes jetables.   |                       |     | Présentation des productions réalisées OPC et SC pour la synthèse  |
| 16 h – 16 h 30  | Présentation de la mallette<br>Le Porto dans la formation en OPC et SC<br>Approche didactique<br>Présentation d'exemples d'animations et réflexion des participants sur de nouvelles animations attendues pour la remise des dotations | Plénière                | Salle en U  | Verres, eau, serviettes jetables.   |                       |     | Analyse de la journée en valorisant l'intérêt de la dynamique pédagogique et didactique sur un produit de grande qualité.                                |
| 16 h 30 – 17 h  | Bilan de la journée  |                         |   |   |                       |     | Conclusion avec l'expert pour établir le bilan de la formation   |