



## LES VINS DE PORTO CONNAISSANCE DES PRODUITS EUROPEENS ET INTER-CULTURALITE Partenariat Ministère de l'Education Nationale-Institut des Vins de Porto et du Douro

### FICHE DE RETOUR DE DOTATION 2018-2019

> Académie : <b>Amiens</b>	> Inspectrice/Inspecteur : <b>Mme Brasseur Anne - IEN</b>
> Etablissement : <b>Lycée des Métiers Le Corbusier - Soissons</b>	> Directeur Délégué aux Formations : <b>M. Durand Julien</b>

Suite à la dotation de l'année scolaire 2018/2019 veuillez trouver ci-après le compte rendu de l'animation réalisée grâce à ce partenariat Ministère de l'Education Nationale / Institut des Vins de Porto et du Douro.

### Quoi ?

Réalisation d'un séminaire vins de Porto et vins du Douro intitulé :

**" Le Porto, pas seulement un vin d'apéritif"**

### Par qui ?

Ce séminaire a été organisé par l'équipe pédagogique de Terminale Bac Professionnel et de Mise à Niveau du Lycée des Métiers Le Corbusier de Soissons avec comme enseignants :

- Mme Gobinet Marie
- M. Baillergeant Philippe
- M. Maupin Stéphane - Porteur du Projet
- M. Charpentier Bruno

### Pour qui ?

Deux types de participants ont pu bénéficier de cette animation :

- > 51 élèves :
  - 30 élèves de terminales bac professionnel
  - 12 élèves de mise à niveau
  - 9 élèves de 2ème année BTS MHR option A (Management d'une unité de restauration)
- > 20 adultes (maîtres d'apprentissage et enseignants/formateurs du CF3A)

### Quand ?

Ce séminaire initialement prévu au troisième trimestre de l'année scolaire 2018/2019 a dû être reporté pour des raisons d'organisation et de disponibilité des porteurs du projet, au premier trimestre de l'année scolaire 2019/2020, à la date du mardi 01 octobre 2019.

Cette demi-journée a été divisée en deux temps :

- > un premier temps de 13h30 à 15h30 à destination des élèves de terminale Bac Professionnel et de Mise à Niveau.
- > un deuxième temps de 16h00 à 18h00 à destination des maîtres d'apprentissage, des formateurs/enseignants du CF3A et des élèves de 2ème année BTS.

### Pourquoi ?

Ce séminaire a été construit pour permettre aux participants de comprendre la diversité des vins de Porto et du Douro et avait pour objectif :

- > de faire comprendre aux participants que les vins de Porto ne devaient pas être uniquement classés dans la catégorie "boisson apéritive" mais pouvaient rivaliser avec bien d'autres vins et boissons tout au long d'un repas.
- > d'associer les différents Portos avec différentes préparations salées et sucrées

## Comment ?

---

Voici le programme qui a été proposé :

- 1/ Vidéo issue de la mallette pédagogique des vins de Porto
- 2/ Echange entre les enseignants et les participants
- 3/ Les différents Portos que l'on peut trouver sur le marché
- 4/ Les accords mets et Portos :

Participants	Pièces salées et sucrées	Choix de Porto
Animations élève Bac Pro et MAN	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pâté croûte</li> <li>• Brochette de crevettes au lait de coco et menthe</li> <li>• Cake pop Fourme d'Ambert et spéculos</li> <li>• Tiramisu Chocolat / fruits rouges</li> <li>• Truffe chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Porto Quevedo Rosé</li> <li>• Porto Niepoort - The Sénior Port</li> <li>• Porto Cruz Rosé</li> <li>• Porto Réserve Fonseca Bin 27</li> <li>• Porto Quinta Do Noval 2012</li> </ul>
Animations étudiants, professionnels et formateurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saumon Gravlax</li> <li>• Buchette d'ananas miel et sésame caramélisé</li> <li>• Mignon de porc laqué</li> <li>• Foie gras, pain d'épices et gelée de coing</li> <li>• Canard à la Montmorency</li> <li>• Opéra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Porto Dalva blanc réserve</li> <li>• Porto Andressen 10 ans blanc</li> <li>• Porto Anderssen Century 10 ans</li> <li>• Porto Cruz 20 ans</li> <li>• Porto Cruz Vintage 1999</li> <li>• Porto Quinta Do Noval 2012</li> </ul>

Chaque participant disposait d'un assortiment de Portos et d'une assiette de pièces salées et sucrées (voir photos en annexe), le but étant d'associer chaque pièce à un Porto de façon autonome.

### 5/ Synthèse via l'application "socrative"

A la fin de la phase d'accord mets et Porto, chaque participant a enregistré ses résultats sur l'application Socrative à l'aide d'une tablette.

S'en est suivi une projection des résultats avec :

- analyse sensorielle sommaire de chaque Porto
- les résultats en % des accords plébiscités pour chaque pièce salée ou sucrée
- les accords à privilégier

### Particularité :

Pour l'animation à destination des étudiants, professionnels et formateurs/enseignants, les élèves de terminale Bac Professionnel et de MAN ont joué le rôle d'animateur, se servant des informations acquises lors de la première partie de séminaire.

## Quelques chiffres :

---

- > 71 participants
- > 11 Portos différents
- > 4 heures de séminaire

## Quelques compétences visées :

---

- > Valoriser les produits
- > Mettre en œuvre des techniques de vente des mets et des boissons
- > Proposer des accords mets - boissons ou boissons -mets
- > Communiquer avec la clientèle

# Quelques Photos



