

La valorisation du Porto  
Au travers des différentes formations

**CAP, BP, Bac PRO, Bac STHR,  
BTS MHR**

# Les attendus des référentiels

## **CAP**

### **Commercialisation et services en Hôtel-Café-Restaurant**

Activité de préparation en  
café-brasserie

Mettre en œuvre les  
techniques de préparation et  
de service devant le client...

Les travaux demandés  
prennent la forme d'ateliers  
professionnels et d'un service  
en café-brasserie.

## **Bac Pro CSR**

Vendre des prestations

Valoriser les produits

La connaissance des  
produits français, européens  
et mondiaux.

Valoriser les espaces de  
vente

Les facteurs d'ambiance :  
l'identification des éléments  
d'animation, les costumes,  
la sonorisation, la  
décoration en fonction des  
concepts de restauration.

## **Bac STHR**

Des produits et des  
services créateurs de  
valeur.

Comment le support  
physique contribue-t-il à  
la création  
de valeur ?

## **BTS MHR**

Concevoir et réaliser des  
prestations de services en  
restauration

Concepts et services  
Approche internationale  
Cultures culinaires  
Nouvelles tendances

Support Physique  
Préparer et mettre en  
œuvre le support physique  
en fonction du type de  
prestation attendue

# La séquence pédagogique en restaurant

## **Atelier Expérimental :**

Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client en restauration.

Mettre en œuvre un processus de créativité et ou d'innovation en restauration

Créer et ou mettre en œuvre un protocole de validation d'une innovation en restauration

## **Mise en Situation:**

A partir du thème sur le Porto l'étudiant organisera, mettra en place, réalisera les opérations de service des mets et des boissons, gèrera la distribution des productions en respectant les procédures établies et en appliquant les règles relatives à l'hygiène, et à la sécurité.

## **En technologie :**

Thème : Produits et boissons

Séance sur les différentes familles de boissons du bar

# La séquence pédagogique en cuisine

## En atelier expérimental :

*Pré requis : analyse organoleptique et étude du Porto en STS Restauration*

Choisir le meilleur accord Porto/fruits à travers les différents protocoles & tests organoleptiques.

Etablir une fiche technique valorisée en vue de la séance de mise en situation.

Etablir un questionnaire de satisfaction client.

## Mise en situation :

Réaliser la prestation en fonction des fiches techniques élaborées,  
Présenter et argumenter le choix de cet accord (Porto/fruits) auprès des clients,

## En STC synthèse :

Utiliser et analyser les données collectées,  
Repérer les écarts de qualités et les non-conformités,

**Le contexte du jour**  
Une classe de 1BTS MHR constituée de deux groupes.

**Activité professionnelle  
STS Restauration**

Mettre en œuvre un processus de créativité et d'innovation au restaurant.

**Le thème du jour : La glace au Porto**

**Activité professionnelle  
STC**

Accorder le porto avec un met sucré

Opérer un choix de Porto en fonction de l'utilisation sucrée

**Le thème du jour : Figs au Porto**

## Transversalité du thème

### Les Sciences en **H**ôtellerie-**R**estauration SHR

**M**anagement de l'**E**ntreprise **H**ôtelière et **M**ercatique des **S**ervices MEHMS

#### SHR

**Règlementation** : Analyses microbiologiques

**Produits et boissons** :

Propriétés physico-chimiques  
des constituants alimentaires :

**Le foisonnement**

**Toxicité des aliments** :

Analyse des risques pour la maîtrise des points  
critiques.

#### MEHMS

##### Valorisation de l'offre

Animer la politique commerciale de l'unité

**Communiquer aux clients** potentiels  
actuels et futurs la politique commerciale de  
l'unité.

**Communiquer au personnel**  
(argumentaire, fiches produits, formation...).

**Participer à la politique tarifaire** de  
l'établissement de l'unité de restauration.