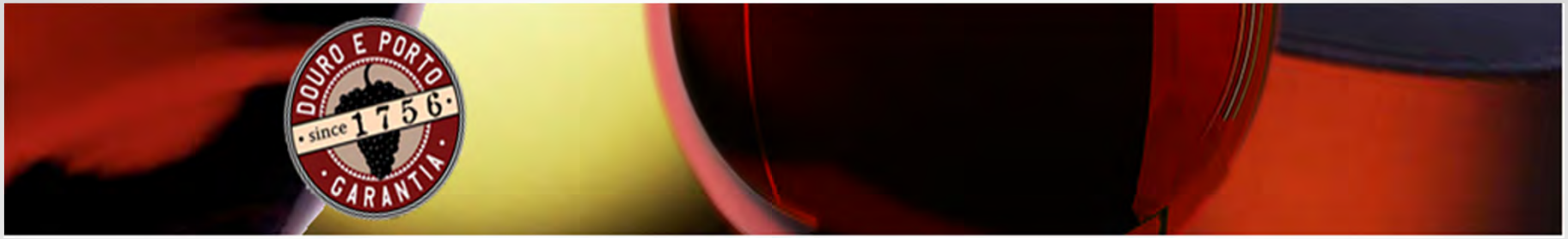


1er SEMINAIRE EXPERT PORTO

I.V.D.P.

IVDP
Instituto dos Vinhos
do Douro e do Porto

EDUCATION NATIONALE

ministère
éducation
nationale

DU 24 NOVEMBRE AU 27 NOVEMBRE 2015

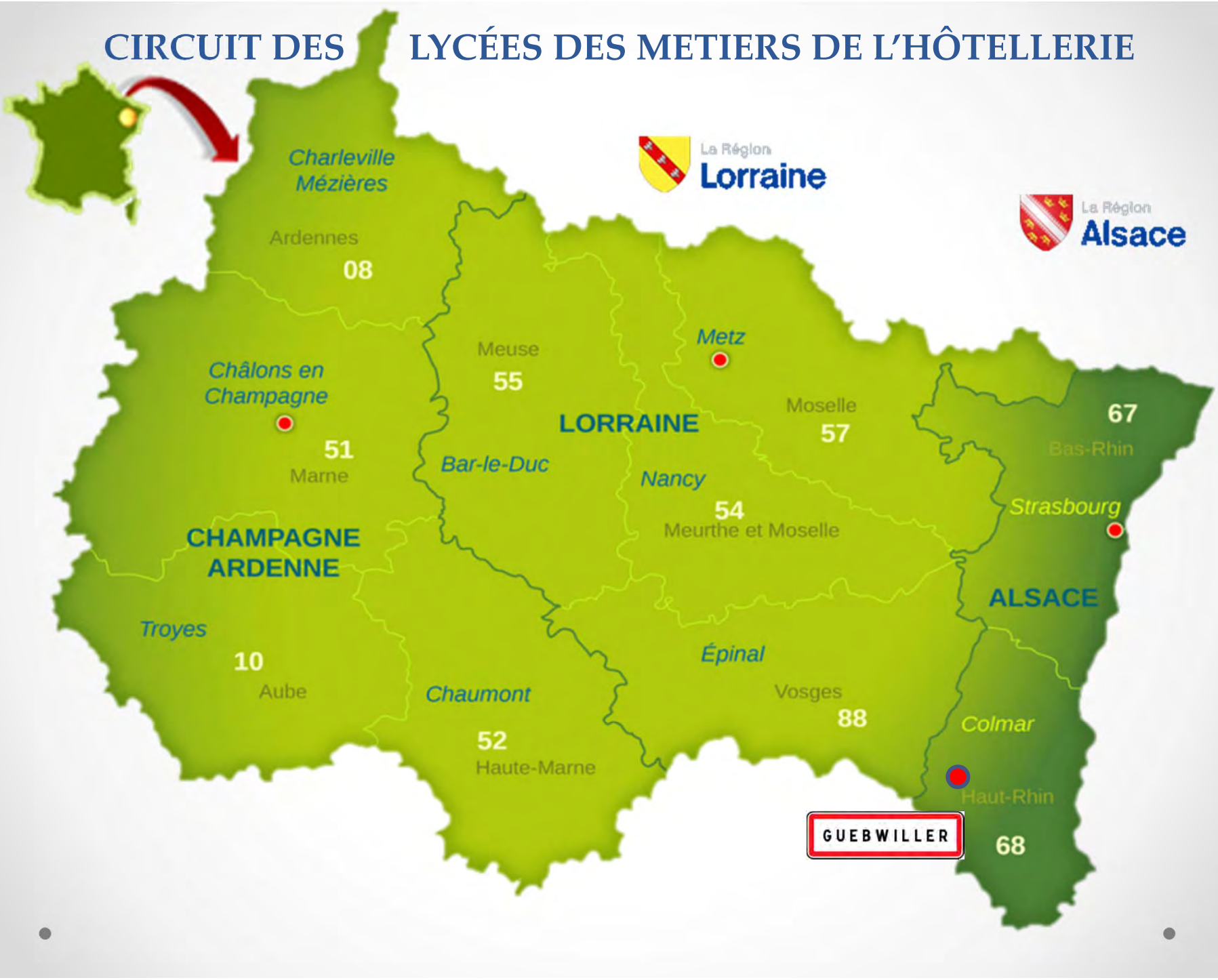
ACADEMIES :
STRASBOURG et NANCY-METZ

académie
Strasbourg

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

académie
Nancy-Metz

CIRCUIT DES LYCÉES DES METIERS DE L'HÔTELLERIE



MARDI 24 NOVEMBRE 2015

1ER JOUR

GUEBWILLER

Lycée - CFA Storck

"Lycée des métiers de l'hôtellerie et des services"

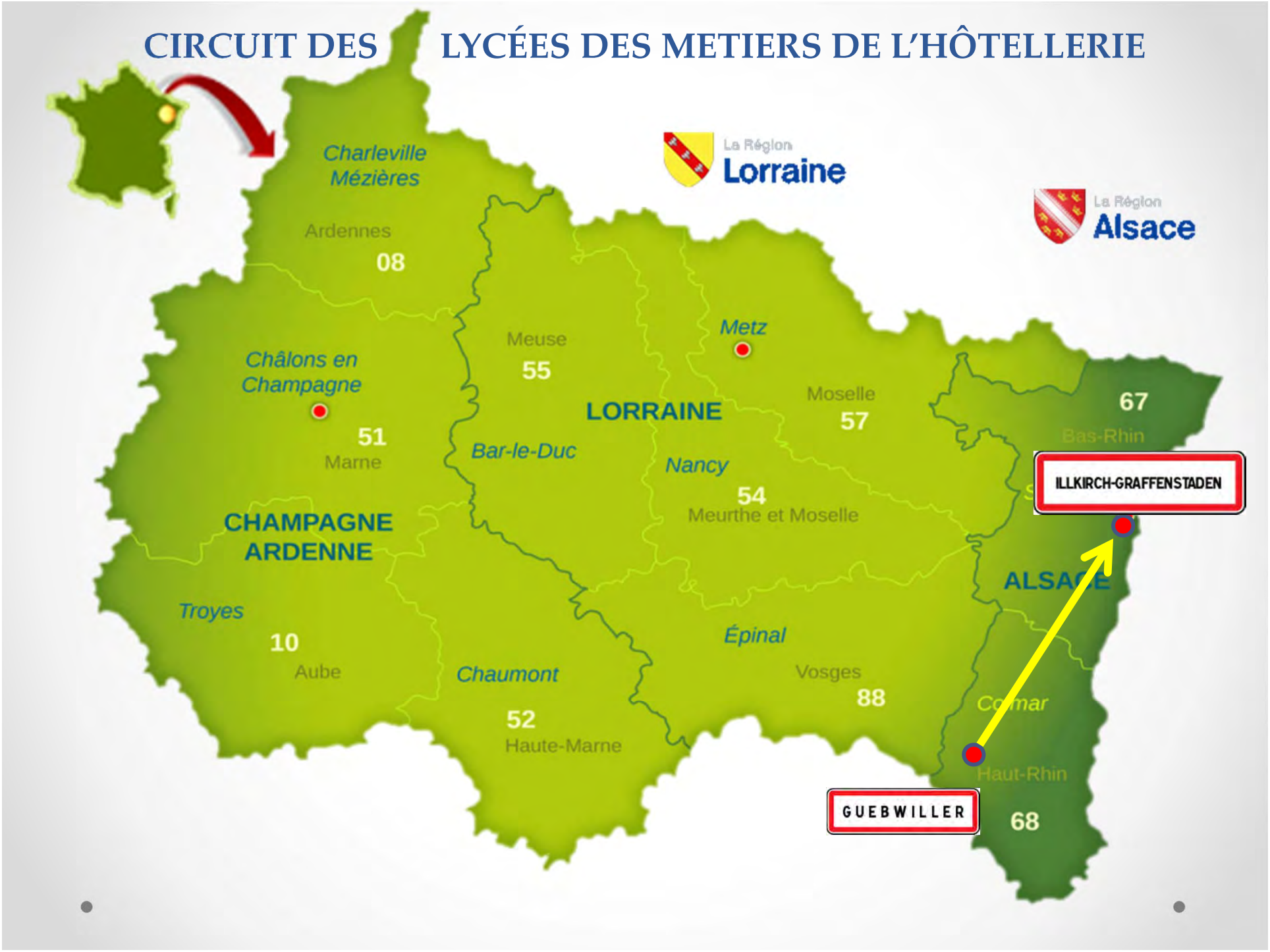
GUEBWILLER

DÉJEUNER ET ACCORDS METS PORTO

ATELIER EXPÉRIMENTAL CUISINE

ATELIER EXPÉRIMENTAL C.S.R.

CIRCUIT DES LYCÉES DES METIERS DE L'HÔTELLERIE



MERCREDI 25 NOVEMBRE 2015

2ème JOUR

ILLKIRCH

Lycée Alexandre Dumas
75, route du Rhin - BP 80149
67404 ILLKIRCH Cedex (France)

PRÉSENTATION ET ORGANISATION DE LA MATINÉE

ATELIER EXPÉRIMENTAL CUISINE

ATELIER EXPÉRIMENTAL C.S.R.

Nom : Porto Fizz

Type : Fancy Drink

Catégorie : Long drink

Mode d'élaboration : Shaker

Verre : Tumbler

Ingrédients :

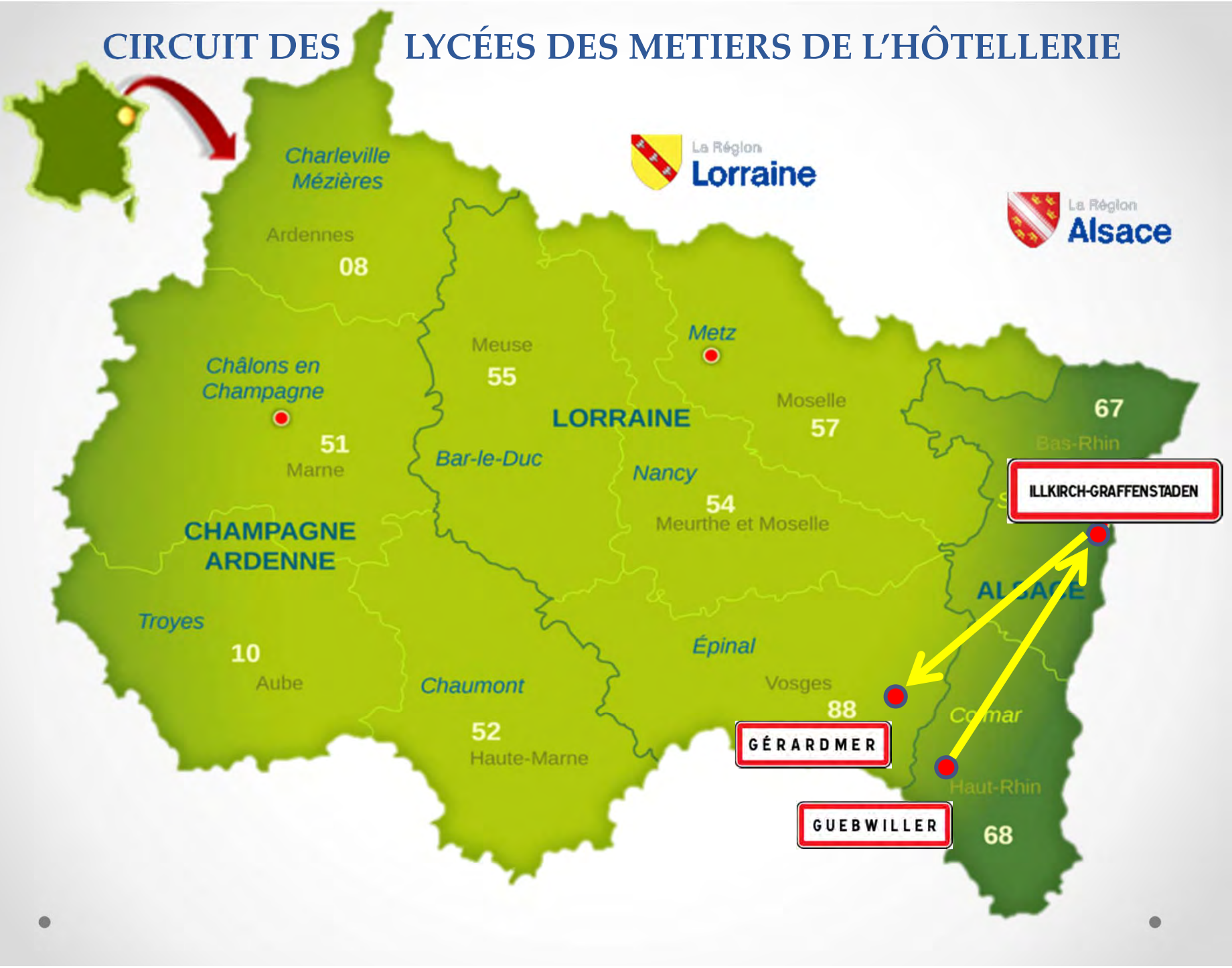
Jus de Citron Frais	2 cl
Porto Ruby	4 cl
Sucre en poudre	1 Cac
Tonic	6 cl

Technique :

Dans un shaker à ½ rempli de glace, verser les ingrédients dans l'ordre de la recette. Verser, servir dans un Tumbler rempli de 3 glaçons. Compléter au Tonic.

CRÉATION D'UN COCKTAIL EN CHANGEANT 1 PRODUIT D'UN COCKTAIL CLASSIQUE

CIRCUIT DES LYCÉES DES METIERS DE L'HÔTELLERIE



3ème JOUR

JEUDI 26 NOVEMBRE 2015

GERARDMER

Lycée des métiers
de l'hôtellerie
et de la restauration

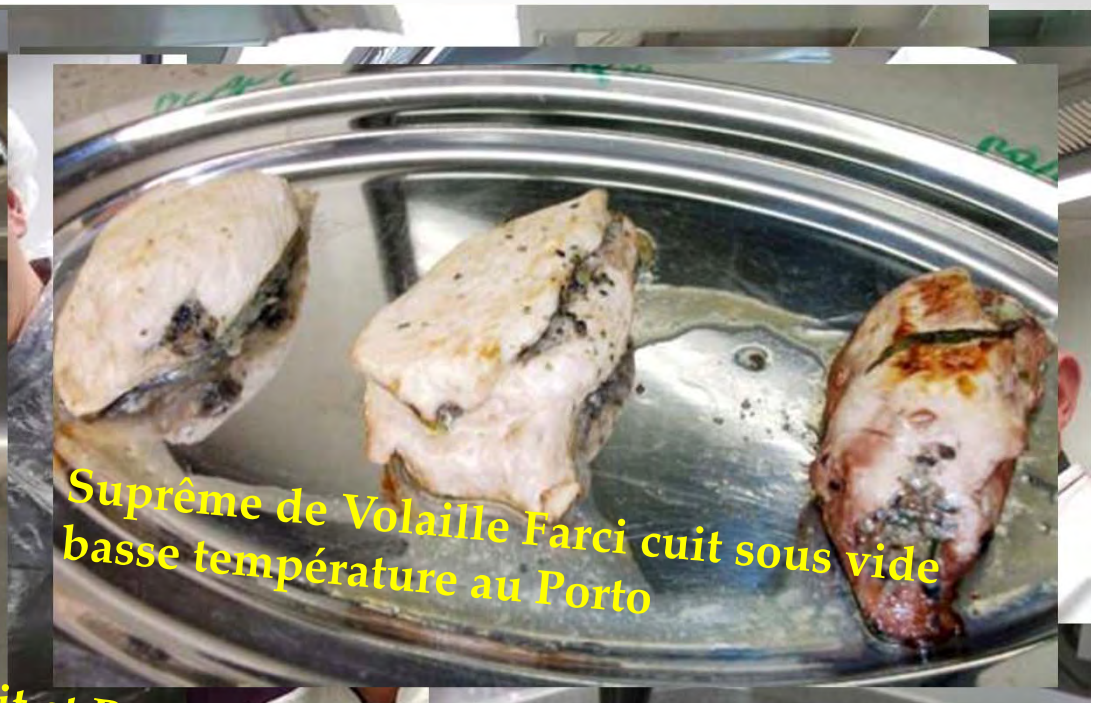
JBS Chardin
GÉRARDMER

Lycée Hôtelier JBS Chardin
32, Boulevard d'Alsace
88407 Gérardmer Cedex

DÉJEUNER ET ACCORDS METS PORTO

ATELIER EXPÉRIMENTAL CUISINE

Macarons Ganache Chocolat Lait et Porto
Chocolat Noir Porto



Suprême de Volaille Farci cuit sous vide
basse température au Porto

Munster Géromé et Porto en émulsion

ATELIER EXPÉRIMENTAL C.S.R.

Nom : Port Green
Type : Fancy Drink
Catégorie : Long drink
Mode d'élaboration : Shaker
Verre : Tumbler

Ingrédients :

Jus de Citron	1 cl
Sirop de sucre de Canne	1 cl
Porto Blanc	5 cl
Liqueur de sapin	2 cl
Tonic	3 cl

Technique : Dans un shaker à ½ rempli de glace, verser les ingrédients dans l'ordre de la recette. Verser, servir dans un Tumbler rempli de 3 glaçons. Compléter au Tonic.

Liqueur de Sapin

Nom : Pommes d'Épices
Type : Before Lunch
Catégorie : Short drink
Mode d'élaboration : Verre à Mélange
Verre : Verre à Cocktail

Ingrédients :

Jus de pomme	
Porto Tawny	2 cl
Liqueur Pain d'Épices	4 cl
	1 cl
1 Zeste d'Orange	

Technique : Dans un verre à mélange à ½ rempli de glace : verser le Jus de Pomme, le Porto Tawny, la liqueur de Pain d'épices. Remuer et verser dans un verre à cocktail. Exprimer le zeste d'Orange.

Liqueur de Pain d'Épices

Nom : Christmas Porto
Type : Before Lunch
Catégorie : Short drink
Mode d'élaboration : Verre à Mélange
Verre : Verre à Cocktail

Ingrédients :

Porto Vintage 2008	4 cl
Crillon des Vosges	2 cl
Crème de Myrtille	1 cl

Décoration : Une tranche d'orange

Technique : Dans un verre à mélange à ½ rempli de glace : verser le Porto, le Crillon et la Crème de Myrtille. Remuer et verser dans un verre à cocktail. Exprimer le zeste d'orange.

Crème de Myrtille et Crillon

Nom : Apple Port
Type : Before Lunch
Catégorie : Short drink
Mode d'élaboration : Verre à Mélange
Verre : Verre à Cocktail

Ingrédients :

Jus de pomme	
Porto Tawny	1,5 cl
Liqueur Pain d'Épices	4 cl
	1,5 cl
1 Zeste de Citron	

Technique : Dans un verre à mélange à ½ rempli de glace : verser le Jus de Pomme, le Porto Tawny, la liqueur de Pain d'épices. Remuer et verser dans un verre à cocktail. Exprimer le zeste de Citron.

Liqueur de Pain d'Épices

Nom : P.R.M
Type : After Dinner
Catégorie : Short drink
Mode d'élaboration : Verre à Mélange
Verre : Verre à Cocktail

Ingrédients :

Porto Rosé	4 cl
Liqueur de Rose	2 cl
Eau de Vie Mirabelle	1 cl

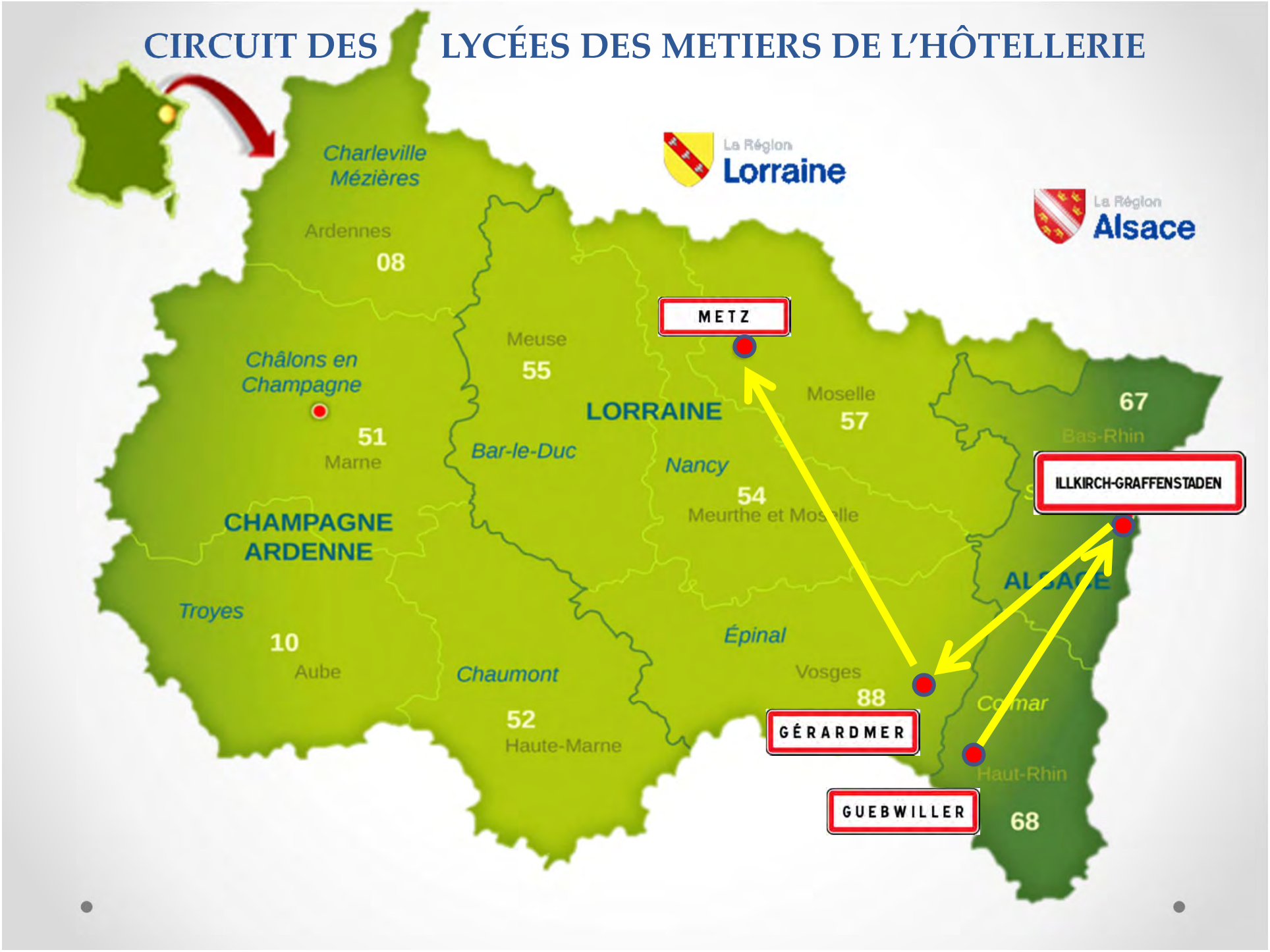
Décoration : 1 Pétale de Rose cristallisé

Technique : Dans un verre à mélange à ½ rempli de glace : verser le Porto Rosé, la Liqueur de Rose et l'Eau de Vie de Mirabelle. Remuer et verser dans un verre à cocktail. Ajouter Pétale de Rose cristallisé

Eau de Vie de Mirabelle

CRÉATION D'UN COCKTAIL
A BASE DE PORTO
EN IMPOSANT
DES PRODUITS RÉGIONAUX

CIRCUIT DES LYCÉES DES METIERS DE L'HÔTELLERIE



VENDREDI 27 NOVEMBRE 2015

4ème JOUR

METZ

Lycée Raymond Mondon
2 Boulevard de la Défense
57 070 METZ

PRÉSENTATION ET ORGANISATION DE LA MATINÉE

ATELIER EXPÉRIMENTAL C.S.R.

CRÉATION D'UN COCKTAIL

Nom : ***Mint Tea Port***	***Type :*** ***Fancy Drink***	***Catégorie :*** ***Short drink***
Mode d'élaboration : ***Au shaker***	***Verre :*** ***Double Verre à Cocktail***	
Ingrédients :		***Technique :***
Thé à la Menthe 4 cl **Porto Blanc** 4 cl Jaune d'Oeuf 2 cl Sirop de Sucre de Canne 1 cl		Dans un shaker à ½ rempli de glace, verser les ingrédients dans l'ordre de la recette. Verser, servir dans un double verre à cocktail.

REMERCIEMENTS

I.V.D.P.

EDUCATION NATIONALE

PAIN VIN COMPANY
M. LAZAREFF et ALICE REBILLARD

ACADEMIES :
STRASBOURG et NANCY-METZ

M. LIMA MANUEL EXPERT DE L'I.V.D.P.

LES PROVISEURS ET LES DIRECTEURS DELEGUÉS AUX FORMATIONS PROFESSIONNELLES ET TECHNOLOGIQUES DE CHAQUE ÉTABLISSEMENT ET LES PERSONNELS

LE CORPS D'INSPECTION ET LES PROFESSEURS DU COMITE DE PILOTAGE ET LES STAGIAIRES