

ATELIER EXPERIMENTAL

LES VINS DE PORTO

Situation professionnelle

Vous êtes employé(e) comme sommelier(e) dans un restaurant étoilé normand. Votre directeur de restaurant a fait l'acquisition de sept bouteilles de vin de Porto afin de compléter votre offre commerciale et répondre aux attentes des clients britanniques. Vous êtes invité(e) à une séance de formation afin d'être capable de promouvoir et de commercialiser les vins de Porto en question.



Planning de la formation

Séances Evaluations	Modalités Ressources	Objectifs
Séance 1 Généralités	Travail en distanciel Document ressource « les vins de Porto » ENT	<ul style="list-style-type: none"> + Identifier et analyser l'histoire du vin du Douro et du Porto. + Identifier et analyser la vallée du Douro et ses vignobles. + Identifier et analyser les différents vins de Porto. + Identifier et analyser les températures de service des vins de Porto. + Identifier et analyser des accords mets et vins avec les vins de Porto.
Evaluation 1	Travail en distanciel ENT (mise en situation) Support papier à rendre	<p>Individuellement</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser une synthèse en répondant aux consignes. ➤ Réaliser une synthèse orale.
Séance 2 Expérimentation	Travail en présentiel Produits Fiches de travail Application interactive	<ul style="list-style-type: none"> + Identifier, analyser et définir les grandes familles des vins de Porto. + Identifier des produits susceptibles de s'accorder avec les différents vins de Porto. + Proposer des accords mets et vins de Porto. + Commercialiser les vins de Porto. <p>https://hotellerie-restauration.discip.ac-caen.fr/spip.php?article113</p>
Evaluation 2	Travail en distanciel ENT	<p>Groupe Réaliser une synthèse de la séance sous forme d'un Power point.</p> <p>Individuellement Elaborer une synthèse de la séquence sous forme de schéma(s), carte(s) mentale(s) ou tableau(x).</p>