

COMPTE-RENDU D'ANIMATION

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

LYCEE...Jean Capelle
Ville Bergerac
Date 25 et 26/11/2015

CHEF DE TRAVAUX : Mme Ladouès Cristelle

PROFESSEUR COORDINATEUR: M. Bureau Ronald

PROFESSEUR(S) PARTICIPANT AU PROJET : M. Bureau et M. Morgan (cuisine)

AUTRES INTERVENANTS :

CLASSE(S) : Terminale Bac Pro

NOMBRE D'ELEVES PARTICIPANTS : 23

AUTRES :

VINS DE PORTOS DEGUSTES :

PROJET PEDAGOGIQUE : Réalisation d'un menu Tout porto de l'apéritif au dessert

DESCRIPTIF DE L'ANIMATION : Après une formation de 3 heures la veille du repas avec les élèves concernés, nous avons établi avec le chef, les élèves de cuisine et de service un menu pour valoriser le Porto lors durant le mois d'octobre.

Ensuite il s'agissait de montrer aux clients de notre restaurant que nous pouvons faire un menu Tout Porto

SUPPORTS UTILISES Pour la formation des élèves le support utilisé a été la mallette pédagogique (de l'institut des vins du Douro et de Porto) avec visionnage du DVD.

Pour les clients un PowerPoint fait par mes soins ainsi que le menu avec explications sur les vins de Porto.

BILAN POUR L'ELEVE : Intéressant et nouveau, nous avons pu profiter de cette occasion pour nous appuyer sur un de nos élèves originaire du Portugal qui nous a apporté des objets de décoration (drapeaux,...) ainsi que du Porto fait par sa famille. Ils ont découvert une région, un pays, des vins différents de ce qu'ils pensaient connaître

BILAN POUR LE PROFESSEUR

Bilan positif, les élèves ont bien apprécié de découvrir le Porto et la vallée du Douro, grâce à un film de très belle qualité.

Ils sont maintenant convaincu que l'on peut faire une soirée accord met et vin avec un produit comme le Porto et sont maintenant capable de le proposer à l'apéritif, sur un fromage, un dessert voire une viande.

PISTES D'AMELIORATION

Serait-il possible d'avoir des petits dépliants pour donner aux clients présentant les vins de Porto et du Douro.

Prévoir de mettre dans le colis d'échantillons une bouteille de vin de Douro pour comprendre la différence avec un Porto.

DOCUMENTS POUVANT ETRE JOINTS

- ✓ Photographies de l'animation
- ✓ Menu de la soirée
- ✓ Powerpoint sur le Porto
- ✓ Musique de la soirée

Merci encore pour votre contribution dans la réussite de cette soirée et dans la formation de nos élèves.

M. Bureau Professeur de service et de sommellerie
Lycée Jean Capelle Bergerac 24100