



2020 IVDP REPAS À THÈME LYCÉE MARIE CURIE (SAINT JEAN DU GARD)

COMPTE-RENDU D'ACTIVITÉS PÉDAGOGIQUES



SOMMAIRE

- Présentation
- Objectifs
- Animation
- La dotation
- Atelier Expérimental
- L'équipe en salle
- Menu et Accords Mets et Vins
- Conclusion
- Liens

PRÉSENTATION

Les 12 et 13 mars 2020, les élèves de Première Baccalauréat Professionnel du Lycée Marie Curie de Saint Jean du Gard (30) ont réalisé une activité pédagogique sur le thème des vins du Douro et de Porto.

Dans le cadre du partenariat avec l'IVDP, une dotation a été fournie à l'établissement. Messieurs DUFLOT et CARRENO, Professeurs au lycée ont encadré leurs élèves pour organiser cette activité pédagogique.

OBJECTIFS

- Connaître et valoriser un produit européen
- Identifier les vins de Porto et leur fabrication
- Situer le Portugal et les zones du Douro et Porto
- Analyser les qualités organoleptiques des vins de Porto et être capable de les décrire simplement
- Connaître les utilisations multiples des vins de Porto
- Connaître les conditions de service et l'art de servir les vins de Porto
- Savoir utiliser les termes adaptés pour commercialiser les vins de Porto

ANIMATION

Le choix de l'animation s'est porté sur un repas à thème sur les vins de Porto.

L'action s'est déroulée sur deux séances :

1. L' Atelier Expérimental
2. Un menu Accords Mets et Vins de Porto au Restaurant Panoramique

LA DOTATION



LA DOTATION



**Porto Ramos Pinto
Adriano White Reserva**

**Porto Quevedo
Tawny Port
10 ans**

**Porto Quinta
da Pacheca
LBV 2014**

Porto Cruz Pink

ATELIER EXPÉRIMENTAL

Nom des professeurs	M. Jérôme DUFLOT M. Dominique CARRENO	FICHE D'INTENTION ET DE SCENARIO PEDAGOGIQUES	
Thème	PROJET – ACTION AUTOUR DE LA COMMERCIALISATION DES VINS DE PORTO		
Contexte professionnel	Acquisition de connaissances sur les vins du Porto Analyse organoleptique et sensorielle	Date	12 Mars 2020
		Classe	1 ^{ère} BAC PRO
Situation didactique	Situation d'expérimentation et d'apprentissage	BAC PRO	CSR
Objectifs de la séance	Identifier les vins de Porto et leur fabrication Analyser les qualités organoleptiques des vins de Porto et être capable de les décrire simplement	Modalité	Atelier Expérimental
Pôle	Pôle 1 : Communication, démarche commerciale et relation clientèle Pôle 5 : Démarche qualité en restauration		

ATELIER EXPÉRIMENTAL

COMPETENCES	COMPETENCES OPERATIONNELLES
C1.3. Vendre des prestations C5.2. Maintenir la qualité globale	C1.3.1. Valoriser les produits C5.2.2. Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions
SAVOIRS ASSOCIES	CONNAISSANCES
C1.3.1. La connaissance des produits européens et mondiaux (Technologie)	C1.3.1. L'identification des méthodes d'élaboration des vinifications particulières (VDN, VDL, vin jaune, vin de paille). L'identification de leur origine Leur méthode d'élaboration Leur labels et certifications
EVALUATION	AUTO-EVALUATION
C1.3.1. Qualité de la valorisation des produits (connaissances historiques, géographiques, climatiques, culturelles)	Analyse sensorielle du produit Proposition d'utilisation du produit

ATELIER EXPÉRIMENTAL

DEROULEMENT DE LA SEANCE					
HEURE	DUREE	ETAPES DETAILLEES DU COURS	ACTIVITE DE L'ENSEIGNANT	SUPPORTS	ACTIVITES DE L'ELEVE
16h00	5 minutes	Accueil	Faire l'appel Faire éteindre les téléphones Faire sortir les affaires de cours	Pronote	Effectuer les tâches demandées
16h05	5 minutes	Partie 1 – Elaboration des vins de Porto	Enoncer du déroulement de la séance	Tableau blanc	Ecouter
16h10	10 minutes	Rappel de l'élaboration des vins mutés	Demander aux élèves de compléter le document « Mutage traditionnel rouge, blanc, et rosé »	Document élève	Compléter le document élève assis à leur table
16h20	5 minutes	Explications sur le document à remplir sur la vidéo	Distribuer le document sur le Porto	Document élève	Lire le document assis à sa table
16h25	10 minutes	Projection de la vidéo sur le Porto « Vinhos do Douro e do Porto »	Projeter la vidéo	Ressources Vidéos	Ecouter la vidéo et remplir le document assis à sa table
16h35	5 minutes	Correction du document élève et synthèse	Questionner et corriger un(e) élève tour à tour au tableau	Tableau blanc	L'élève questionné écrit sa réponse sur le tableau debout au tableau
16h40	10 minutes	Mise en place pour l'Atelier Expérimental	Donner la liste des matériels nécessaires à la réalisation de l'Atelier Expérimental	Tableau blanc	Chercher le matériel nécessaire et effectuer la mise en place demandée Déplacements entre les lieux de stockage et la salle de cours Pédagogie active

ATELIER EXPÉRIMENTAL

16h50	5 minutes	Partie 2 – Analyse sensorielle et organoleptique	Expliquer le principe d'une analyse sensorielle. Distribuer les feuilles de dégustation.	Document élève « Fiche de dégustation Porto »	Ecouter et questionner si besoin
16h55	10 minutes	Analyse sensorielle du « Porto Quinta da Pacheca LBV 2014 »		Document élève « Fiche de dégustation Porto »	Réaliser en autonomie son analyse assis à sa place
17h05	5 minutes	Comparaison des résultats	Dirige le débat entre les élèves	Les fiches de dégustation	Echanger, discuter et éventuellement revoir son jugement Méthode expérientielle
17h10	5 minutes	Utilisation possible et intérêts	Interroger et le cas échéant, diriger l'orientation des utilisations possibles et leur intérêt	Connaissances personnelles et de formation	Noter les utilisations et leur intérêt, proposer 2 accords mets et vins de Porto assis à sa place
17h15	10 minutes	Synthèse	Distribuer un document à trou	Document élève	Remplir le document assis à sa place
17h25	5 minutes	Rangement et nettoyage	Superviser les opérations		Travailler en autonomie en respectant les règles d'hygiène et de sécurité Pédagogie active, évolue dans la salle
17h30	Fin du cours				

ATELIER EXPÉRIMENTAL



Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto

LES VINS DE PORTO

FICHE DE DÉGUSTATION DES VINS DE PORTO

Date	12 Mars 2020
Nom du vin	Porto Quinta da Pacheca LBV 2014
Accord mets et vins	Desserts au chocolat
Température de service	Entre 16°C et 18°C

Aspect visuel "La robe"	Porto blanc	Blanc pâle Or pâle Or vert Jaune clair Reflets verts	Blanc paille Vieil or Doré Doré foncé Reflets roses	Topaze Ambré Fauve Roux Reflets cuivrés
	Porto rouge	Rubis Garance Carmin	Grenat Tuilé Acajou	Cacao Café Reflets plombés
Limpidité	Trouble	Voilé	Limpide	
Intensité	Pâle	Soutenue	Sombre	
Brillance	Terne	Brillant	Lumineux	
Intensité	Faible	Moyenne	Forte	



Examen olfactif "Le nez"	Avant et après aération	Fleurs : rose, oranger	Fruits frais : cerise, cassis, mûre	Truffe blanche
		Végétal : genêt, tilleul, anis	Fruits cuits : pruneau...	Epices
		Fruits : citron, raisin	Fruits secs : amande...	Autres :
		Evolué milieu oxydatif : cacao, fruits secs, torréfaction, noix, orange amère		
		Evolué milieu réducteur : cerise, cassis, mûre		
	Impression générale	Fermé - Commun - Simple	Élégant - Racé - Distingué	Très fin - Complexe - Riche
Examen gustatif "La bouche"	Attaque	Douce	Souple	Nette
	Acidité	Molle - Souple	Équilibrée - Nerveuse	Vive - Dure
	Tanin	Mou - Souple	Équilibré - Ferme	Dur - Amer
	Caractère liqueux	Sec	Demi-doux	Doux
	Fondu alcool-sucre	Mou - Coulant	Léger - Équilibré	Chaud - Brûlant
	Harmonie en bouche	Dissociée	Équilibrée	Harmonieuse
	Arômes	Nature fruitée (jeune)	Torréfaction (évolution marquée)	
		Fruits cuits (début d'évolution)	Rancio (forte évolution)	
	Persistance aromatique	Faible	Moyenne	Intense
Conclusion	Vin équilibré et harmonieux, d'une grande finesse			

L'ÉQUIPE EN SALLE



MENU ET ACCORDS METS ET VINS

Mise en bouche

Croquant de jeunes légumes, chantilly au Porto

Entrée

Pressé de foie gras de canard aux artichauts, réduction de Porto, pommes en compression, briochette

Plat Principal

Effilochée d'aile de raie en roulade de choux vert, crème de céleri au citron vert, beurre rouge au Porto

Dessert

Entremets « Le Porto »

MENU ET ACCORDS METS ET VINS



Mise en bouche

Croquant de jeunes légumes,
chantilly au Porto



Porto Cruz Pink

MENU ET ACCORDS METS ET VINS



Entrée

Pressé de foie gras de canard aux artichauts, réduction de Porto, pommes en compression, briochette



**Porto Ramos Pinto
Adriano White Reserva**

MENU ET ACCORDS METS ET VINS



Plat Principal

Effilochée d'aile de raie en roulade de choux vert, crème de céleri au citron vert, beurre rouge au Porto



**Porto Ramos Pinto
Adriano White Reserva**

MENU ET ACCORDS METS ET VINS



Dessert
Entremets « Le Porto »



**Porto Quinta da Pacheca
LBV 2014**



**Porto Quevedo
Tawny Port 10 ans**

CONCLUSION

Grâce à leur implication et leur motivation, les élèves de 1PRO1 et 1PRO4 du Lycée Marie Curie à Saint Jean du Gard ont grandement contribué à la réussite de ce projet.

La clientèle du Restaurant Panoramique a quant à elle apprécié la découverte de ces produits d'exception.

LIENS

- IVDP : <http://www.ivdp.pt/>
- La collection des films du partenariat : <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Partenariat-MEN-IVDP>
- Institut des Vins du Douro et de Porto (la rubrique du partenariat sur le site national de ressources): <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?rubrique297>
- Lycée Marie Curie – St Jean du Gard : <https://lyc-curie-stjeandugard.ac-montpellier.fr/>
- Académie de Montpellier : <https://www.ac-montpellier.fr/>

