

Les Vins de Porto



Objectifs :

CSR :

- Différencier les différents Porto en menant une analyse sensorielle ;
- Connaître les méthodes d'élaboration des vins de Porto ;
- Être capable de répondre aux questions sur le vignoble de porto ;
- Suggérer une tarification d'un vin de Porto pour définir correctement sa commercialisation ;
- Proposer un accord mets et Porto pertinent

Production culinaire :

- Repérer et la caractériser des éléments distinctifs des matières premières et/ou des fabrications : signes et sigles officiels de qualité, descripteurs des qualités organoleptiques, saisonnalité, composition...
- Différencier les différents Porto en menant une analyse sensorielle ;
- Proposer un plat pouvant s'accorder avec un Porto

Compétences ciblées :

CSR :

C1-3. VENDRE des prestations

- C1-3.1 Valoriser les produits
- C1-3.4 Proposer des accords mets-boissons ou boissons-mets

C3-1. ANIMER une équipe

- C3-1.3 S'inscrire dans un principe de formation continue tout au long de la vie

C5-2. MAINTENIR la qualité globale

- C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions
- C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions
- C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement

Production culinaire :

C1-3 CUISINER

- C1-3.3 Produire des mets à base de poissons
- C1-3.4 Produire des mets à base de volaille

C2-2. COMMUNIQUER à des fins commerciales

- C2-2.1 Communiquer avant le service avec le personnel de salle

C3-1. ANIMER une équipe

- C3-1.3 S'inscrire dans un principe de formation continue tout au long de la vie

C5-2. MAINTENIR la qualité globale

- C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions
- C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions
- C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement



Contexte professionnel

Vous travaillez en tant que chef de rang et chef de parti au sein de la célèbre brasserie Georges à Lyon. Le casino le Pharaon vous sollicite pour organiser la venue des membres de l'institut des vins du Douro et de Porto à Lyon et ainsi vous participerez aux ateliers mis en place, mêlant l'univers du jeu et les vins de Porto. Vous en profitez pour consolider vos connaissances sur le Porto.

**BRASSERIE
GEORGES**
LYON – 1836

BONNE BIÈRE ET BONNE CHÈRE
DEPUIS 1836

30 Cours de Verdun
69002 Lyon Perrache
Tél : + 33 (0)4 72 XX XX XX

@ : contact@brasseriegeorges.com
www.brasseriegeorges.com

Horaires d'ouverture :

- Tous les jours: 11h30 à 23h00 (service continu)
- Vendredi, Samedi et veille de jour férié: 11h30 à 00h15

Capacité moyenne par service : 500 couverts

Ticket moyen : 42 €

Menus :

- **MENU CONFLUENCE**
24.00 €
- **MENU LYONNAIS**
26.00 € Avec Fromage ou Dessert
29.00 € Avec Fromage et Dessert
- **MENU ENFANT**
9.50 €
*Pour nos Jeunes Convives de moins de 12 ans :
Dinde à la Crème, Frites, Glace et Sirop à l'Eau*

Caractéristiques juridiques :

- Date de création de l'entreprise : 01/01/1957
- Forme juridique : SA à conseil d'administration
- Capital : 105 105 €
- Effectifs : 186 salariés
- Code APE : 5610A - Restauration traditionnelle
- N° RCS : Lyon B 957 523 939
- CHIFFRE D'AFFAIRES (2022) : 14 686 600,00 €

Un incontournable de Lyon

C'est l'Alsacien, Georges Hoffherr, qui ouvre les portes de cet établissement en 1836, s'appuyant sur une immense pièce de 600 m² et une bonne bière bien fraîche. Bientôt deux siècles d'existence... Une brasserie qui a vécu un tas de choses ! La Brasserie Georges fait partie de ces institutions lyonnaises qui font définitivement partie du paysage, elle est le rendez-vous incontournable des voyageurs en provenance de la gare Lyon-Perrache.

Les spécialités lyonnaises à l'honneur, mais pas seulement !

Brasserie-restaurant, on y vient pour sa cuisine traditionnelle française qui fait honneur à la ville de Lyon avec sa charcuterie et son bon fromage. Mais on y retrouve également une spécialité bien plus nordiste, partie intégrante de la recette du succès du restaurant : la choucroute ! Elle est Royale avec sa poitrine et ses saucisses de Francfort, Impériale avec son jarret entier ou du Pêcheur, avec une belle sélection de poissons et produits de la mer.

Les cuisiniers transmettent les plats aux serveurs qui s'activent à travers la grande salle de réception, choucroutes et bières à la main. Autour d'eux, l'atmosphère est conviviale et décontractée. Bienvenue dans l'ambiance brasserie.



Les consignes

« Le casino du Porto »

Entrez dans l'univers d'un casino de jeu qui vous permettra de découvrir les vins de Porto...

Atelier 1 : Porto Roulette table

3 verres de Porto numérotés sont disposés devant vous et sont servis dans des verres de dégustation noirs.

- Effectuer en même temps que les autres l'analyse gustative du verre n°1 ;
- Faites vos jeux ! Miser sur les cases en fonction des caractéristiques qui vous semblent correspondre au vin que vous avez dégusté ;
- Le croupier sort la fiche technique, chacun regarde si les mises effectuées sont correctes ;
- Si la mise est correcte, elle est doublée, si elle ne l'est pas, la mise est perdue ;
- Recommencer avec les verres n° 2 puis 3

Atelier 2 : Porto Jack

3 verres de Porto numérotés sont disposés devant vous.

- Réaliser une analyse gustative du plat disposé sur le set prévu ;
- Réaliser en parallèle l'analyse sensorielle des Porto proposés ;
- Faites vos jeux ! Miser sur le verre dont l'accord mets et Porto semble le plus pertinent ;
- Le croupier révèle quel Porto aurait dû être choisi en fonction du profil aromatique ;
- Les bonnes mises sont doublées, les mises erronées sont perdues.

Atelier 3 : Porto Flashcards

Des flashcards autour du thème du Porto sont disposées devant vous.

- Miser sur la carte pour laquelle vous avez la bonne réponse.
- Si la réponse est bonne, la mise est doublée, si la réponse est mauvaise, la mise est perdue

!!! Chacun doit obligatoirement miser et sur 1 seule carte par personne !!!

Atelier 4 : Porto juste prix

Des bouteilles de Portos et autres vins mutés sont disposées sur des guéridons et des étiquettes de prix sont proposées.

- Choisir 1 personne chargée de disposer les étiquettes ;
- La personne choisie dispose les étiquettes sous les vins qui semblent correspondre en écoutant les directives du reste du groupe ;
- Une fois les étiquettes disposées sur les guéridons, faites vos jeux ! Miser sur les prix qui semblent corrects.
- Le croupier dévoile les bons tarifs.
- Si le prix est correct, la mise est doublée, si le prix est faux, la mise est perdue.

A VOUS DE JOUER !



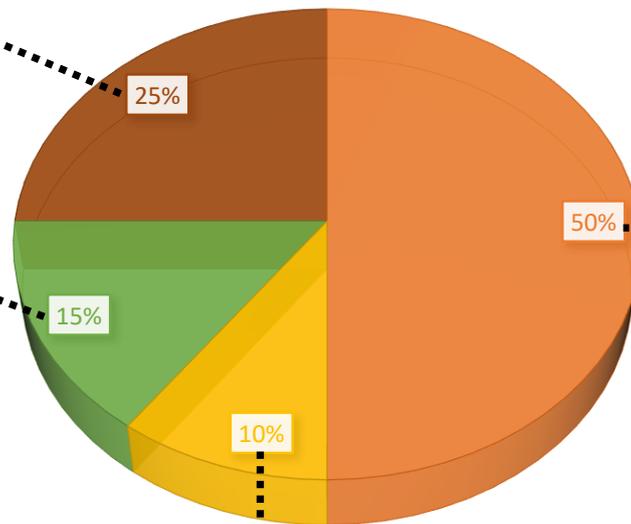
La charte des ateliers

La répartition du temps :

LA SÉANCE EN ATELIERS

L'attention : Phase de cours magistral qui est importante pour expliquer les notions clefs.

La vérification : C'est le moment du quiz pour évaluer les connaissances acquises au fur et à mesure du cours ; il est important car permet l'ancrage des connaissances. Ce temps peut être fait au début, au milieu ou à la fin du cours.



Les ateliers

autocorrectifs : C'est le moment de la pédagogie active. Certains ateliers sont créés sur le principe de la ludopédagogie, d'autres sont plus traditionnels mais tous mettent en activité.

Il y a des corrections immédiates et des ateliers qui doivent être corrigés en se servant du classeur des autocorrection ; **il est important d'accepter de se tromper pour encore mieux avancer.**

Phase rituelle : Répondre à l'appel, sortir ses affaires, ranger ses affaires, noter les devoirs, etc...

Je dois :

- Faire la totalité des ateliers
- Remplir et faire valider mon plan de travail à chaque atelier fini
- Respecter le matériel, les locaux et mes camarades
- Ranger les locaux correctement

Je peux :

- Me déplacer, parler (en respectant les autres)
- Recommencer un atelier si j'éprouve des difficultés
- Demander de l'aide à mes camarades ou au professeur si je me sens bloqué