

## **DECOUVERTE DE PORTO ET DU PORTO**

### **Son histoire, sa culture, sa gastronomie, ses vins.**

Le projet a été initié suite à la formation académique sur les vins de Porto en association avec l'IVDP et l'Académie d'Amiens.

Une dotation de produits a permis de mettre en place différents ateliers et parfaire la formation des élèves du cycle professionnel.

#### **PUBLIC CONCERNE :**

Classes : seconde, première et terminale professionnelle

Effectif : 36

#### **AXE DE RATTACHEMENT AU PROJET D'ETABLISSEMENT :**

- S'ouvrir au monde.
- Vivre ensemble
- Transmettre des savoirs

#### **DESCRIPTIF DU PROJET**

Finalisation d'un voyage pédagogique au Portugal après différentes actions en enseignement professionnel sur l'utilisation du Porto en restauration. Préparation d'une soirée événementielle pour aider au financement du projet, sur la base d'un menu spécifiquement élaboré avec ce produit.

#### **OBJECTIFS ET COMPETENCES VISES :**

- Valorisation des produits
- Servir des boissons spécifiques
- Identifier les différents types de vins mutés.
- Associer des spécialités culinaires portugaises, et des portos. Élaboration de fiches techniques,
- Élaborer un budget, estimations des coûts.
- Découvrir un pays et ses traditions à travers sa richesse gastronomique et sa culture.
- Être autonome.
- La mobilité.

#### **REALISATION DES ANIMATIONS :**

Composition de l'équipe pédagogique : professeur de langue, de pratiques, de sciences, d'histoire géographique, de gestion.

L'ensemble des actions ont été coordonnées par : monsieur CABAUP et monsieur FROUIN

### **Différentes actions ont été menées dans le cadre de ce projet :**

- Analyse sensorielle des différents vins de Porto.
- Association des Vins de Portos à différents mets.
- Elaboration de fiches techniques et détermination des coûts
- Réalisation de supports de vente pour la soirée
- Découverte du Portugal en cours d'histoire géographie, sa localisation géographique, son histoire, son économie, sa culture.
- Travail sur l'anglais courant à utiliser lors du voyage.
- Travaux préparatoires pour le voyage à Porto.

### **OPÉRATIONS DE FINANCEMENT:**

- Organisation d'une soirée sur le Thème du Porto ouverte au public.
- Participation des élèves à des événements locaux.
- Vente de chocolat.
- Vente de galettes des rois.

### **DÉROULEMENT DU SÉJOUR**

Le groupe d'élèves était logé en auberge de jeunesse, le séjour comprenait l'hébergement et la restauration et les visites.

- Visite de l'église et de la Torre dos Clerigos
- Découverte libre de la ville de Porto
- Croisière des 6 ponts sur le fleuve Douro
- Visite des caves à vins de Porto Calem
- Visite d'un atelier de fabrication de tonneaux à Esmoriz près de Porto
- **Accueil à L' IVDP par Madame Perreira**
- Visite guidée de l'école d'hôtellerie et de tourisme de Porto
- Visite d'une saline à Aveiro (eco museu marinha da troncalhada)
- Temps libre sur le marché de Bolhao
- Visite de la librairie Lello et irmao de Porto
- Spectacle de fado à la Casa da Guitarra de Porto
- Visite guidée du palais de la bourse
- Détente dans le jardin du Palais de Cristal

### **BILAN DE L'ACTION :**

- Mise en place d'un diaporama sur le déroulement du séjour.
- Bilan financier
- Présentation aux parents du Diaporama avec les moments forts du séjour, avec un carnet de voyage photos.
- Bilan individuel et collectifs des élèves présentés sur format libre.
- Bilan de l'équipe pédagogique.

### **CONCLUSION :**

L'expérience partagée a pu allier les différents objectifs visés. Les élèves ont découvert un pays sous ses différentes formes. Le partenariat académique a ainsi contribué à impulser ce projet « fil rouge » de l'année pour le cycle professionnel.



Voyage du cycle Bac pro du 26 mars au 30 mars 2019



Enseignement professionnel au lycée hôtelier de Porto



Accueil et visite à l'IVDP



Visite d'une fabrique de tonneaux à l'ancienne



Spectacle de Fado