

Dotation Porto 2018-2019

Description de notre colis de PORTO

- Porto Cruz Pink
- Porto Noval 10 ans d'âge Tawny
- Porto Andersen LateBottled Vintage 2012
- Porto Dalva Dry White Reserve

Objectif de l'utilisation :

Permettre aux élèves de connaître une partie des vins de Porto et de les commercialiser. Puis par le test organoleptique et une analyse, proposer un accord mets et vins.

Documents utilisés

Nous avons reçu plusieurs documents sur le Porto avec la dotation.

- Une roue « Harmonisations gastronomiques »
- Un livret Taylor's Port
- Un livret accord mets & vins de Porto de Ramos Pinto
- Internet pour la localisation
- et l'observation des vues de la région du Douro et du Port de Porto

Déroulement en séance pédagogique

CSR Atelier expérimental : Le Porto

Le 4 mars 2019

- En prérequis : Cours sur les vins mutés
 - o Mise en avant du Porto
- Dégustation organoleptique autour des parfums et la force de l'alcool
- Atelier réalisation bar d'un Porto Tonic : Cruz Tonic

OPC après l'atelier expérimental :

- Découverte des vins de Porto avec les élèves CSR
- Mise en évidence de la force du produit pour la réalisation de sauce lors de réduction

Description de la séance de découverte CSR & OPC :

- Identification du Pays et de la zone de production
- Découverte des différents vins de Porto
- Explication du terme vin muté par les élèves de CSR aux élèves OPC
- Recherche d'informations au travers de la lecture d'étiquettes
- Classification des différentes bouteilles pour les différencier
- Dégustation organoleptique
- Proposition d'accord Mets & Vins

Éléments mise en avant lors des différents ateliers :

- Le visuel de l'étiquette du Porto,
- La situation géographique de l'aire de production, (implantation des vignes et son sol)
- La grande variété de cépages,
- L'élaboration du Porto
- Les principales appellations : Blanc, Ruby, Tawny, LBV, Rosé
- La mise en bouteille,
- Le vieillissement,
- Les accords mets et vins de Porto

APS au restaurant

Le 6 mars 2019

Après avoir pu découvrir et mieux comprendre ce que sont les Vins de Porto, les élèves de 2CSR ont proposé à la clientèle un cocktail à base de Porto.

Réalisation d'un cocktail à base de Porto et de jaune d'œuf : Porto Flip

Préparation au bar et commercialisation aux clients pour le service du midi, comme cocktail du jour. (Valorisation du produit, proposer à la vente au travers d'une description du cocktail pour donner envie aux clients)

Conclusion

Les élèves ont pris plaisir à observer, goûter et décrire ces produits de qualité. (voir photos plus bas)

Une façon pour eux de se spécialiser de manière concrète sur le Porto.

Pour les professeurs, ce fut également un moment agréable d'échanges avec les élèves sur leurs connaissances de base et leur façon d'appréhender ensuite le produit.

En même temps, ce fut le temps d'un partage d'expérience pour les professeurs qui sont allés à Porto personnellement après la formation que nous avons pu recevoir à Compiègne avec « les Vins de Porto ».

Seule une partie du Porto a été utilisée par rapport à la dotation avec la classe de Seconde Bac Pro restauration, avec Mme Frigo, qui a quitté l'Education.

Nous nous sommes efforcés, elle et moi, de retracer au mieux les actions passées.

Pièces jointes quelques photos.



Atelier expérimental



et découverte des vins mutés



OPC et CSR pour la dégustation