

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 de la taille
Ville.....Pithiviers
Date.....22 et 31 mars 2016

CHEF DE TRAVAUX : M. MARINO

PROFESSEUR COORDINATEUR: M. ARCHAMBAULT

PROFESSEUR(S) PARTICIPANT AU PROJET : M. AGOUTIN (cuisine)

AUTRES INTERVENANTS : M. POISSOT (ŒNOLOGUE)

CLASSE(S) : Terminale bac CSR et Cui

NOMBRE D'ELEVES PARTICIPANTS : 17 AUTRES : Professeur de cuisine et administratif (Proviseur)

VINS DE PORTOS DEGUSTES : dotation 4 produits

PROJET PEDAGOGIQUE

La commercialisation des vins de porto par les accords « vins de porto et mets »

Mardi 22 mars – 15h 30/16h 30 : cours de technologie restaurant : les vins de porto (TCSR et TCUI)
JEUDI 31MARS – 13h 15/15h : Intervenant extérieur sur une séance d'analyse dégustation des vins de porto avec association de mets et de vins de porto, Term CSR et CUI
JEUDI 31 MARS : Repas à thème « menu tout chocolat » avec présentation/dégustation d'un vin de porto avec le dessert

DESCRIPTIF DE L'ANIMATION

Dans un premier temps, les élèves acquièrent des connaissances avec un cours de technologie sur la production des vins de porto (1 h maximum)

Puis, un intervenant œnologue reprend ces connaissances et complète la formation avec la présentation et la dégustation des quatre vins de porto (dotation)

Pour suivre, les élèves de cuisine participants à la séance, présentent au groupe, différents mets préparés par eux-mêmes.

Les élèves, par la dégustation des portos et des mets, doivent découvrir et mettre en avant la meilleure association possible pour chaque vin et mets.

Une synthèse est animée par les élèves en concertation avec l'intervenant.

Les élèves découvriront les différentes associations possibles auxquelles ils n'auraient pas pensés sans cette analyse/dégustation.

Le soir même, les élèves de CSR devront présenter aux clients du restaurant une des associations au cours du repas « tout chocolat », en valorisant les produits et l'association mets et vin de porto.

SUPPORTS UTILISES

Cours de technologie : clef USB de l'IVDP, documents imprimés, vidéoprojecteur

Séance d'analyse dégustation : set de dégustation et vins de porto (dotation)

Différentes productions culinaires, magret de canard, viande de bœuf, jus de rôti, crème au caramel, chocolat ganache noir fleur de sel, document de synthèse pour les accords mets et vins de porto.

Dessert du menu tout chocolat (sphère au deux chocolat et mousse de fruits rouges) chocolat au lait liquide), et vin de porto acheté dans le commerce pour l'association « mets et vin »

BILAN POUR L'ELEVE

Un intérêt particulier pour l'analyse dégustation et l'association des mets et des vins avec l'intervenant œnologue, une découverte sur les associations mets et vins de portos. Les élèves de cuisine se sont bien impliqués dans cette intervention et ont montré un grand intérêt sur l'animation.

Un test sur les connaissances des vins de porto leur a été proposé en fin d'animation et les élèves l'ont bien réussi.

BILAN POUR LE PROFESSEUR

L'étude des vins de porto et les différentes actions décomposées en plusieurs moments d'intervention sont plus faciles à mettre en place et à gérer. L'intervenant extérieur est très important pour la participation des élèves. Quatre portos sont amplement suffisants pour cette animation au niveau des Bac pro en terminale. Un petit groupe d'élèves est plus facile à animer pour ce genre d'intervention.

Pas d'article de journaux car animation en interne.

A noter, très bonne implication du professeur de cuisine ayant suivi la formation académique sur le porto, une semaine auparavant.

PISTES D'AMELIORATION

Avoir avec la dotation un document récapitulatif (pour le professeur) sur les vins de porto livrés.

Prévoir un peu plus de temps pour la partie association mets et vins, dégustation des produits et recherche de la meilleur association.

Définir des groupes de recherches par produits (porto ou plats) pour un bilan plus intéressant des élèves.

DOCUMENTS POUVANT ETRE JOINTS

- ✓ Photographies de l'animation
- ✓ Articles de journaux
- ✓ Documents de travail
- ✓ Témoignage des élèves

...