

Production et Commercialisation  
de diners à thème au restaurant d'application :  
"Vins de Porto & Produits Normands"



Création d'un livre  
de recettes

<http://www.cesibocv.com/>  
<http://www.cesibocv.com/>

Partenariat entre  
l'Institut des Vins de Porto &  
le Ministère de l'Éducation Nationale



Projet :  
Création de recettes  
Porto Normandes



Terminales  
Baccalauréat Professionnel Cuisine  
et  
Commercialisation et Services en restauration

Finalisation du projet

Réalisation de deux soirées autour des  
vins de Porto et des produits Normands.

Création d'un livre à partir des recettes  
proposées par les élèves.



Objectifs

Identifier et mettre en valeur des  
produits Européens  
Utiliser les vins de Porto en cuisine et dans des  
cocktails  
Les marier avec des produits locaux



Découverte des différents cépages

ROUGES



Bastardo - Donzelinho  
Tinto Mourisco -  
Touriga Francesa  
Tinta roriz - Tinto Cão  
Touriga nacional



BLANCS

Donzelinho - Esgana Cão  
Folgasao - Malvasia fina  
Rabigato et Viosinho

Étapes du projets

Étude géographique et historique  
du Portugal



L'analyse sensorielle  
des Vins de Porto



Les accord mets et vins

Vinification, assemblage et  
vieillesse

Les appellations et les marques  
commerciales

• SANDEMAN  
• ROZES  
• BARROS  
• CRUZ  
• CROFT  
• FONSECA  
• FEIRREIRA  
• QUARLES HARRIS



**Partenariat entre  
l'Institut des Vins de Porto &  
le Ministère de l'Éducation Nationale**





# Projet : Création de recettes Porto Normandes



Terminales  
Baccalauréat Professionnel Cuisine  
et  
Commercialisation et Services en restauration

# Finalisation du projet

Réalisation de deux soirées autour des vins de Porto et des produits Normands.

Création d'un livre à partir des recettes proposées par les élèves.



Iden

Utiliser les

Les me





# Objectifs

**Identifier et mettre en valeur des produits Européens**

**Utiliser les vins de Porto en cuisine et dans des cocktails**

**Les marier avec des produits locaux**



# Etapes du projets

## Etude géographique et historique du Portugal





## Découverte des différents cépages

### *ROUGES*



*Bastardo - Donzelinho  
Tinto Mourisco -  
Touriga Francesa  
Tinta roriz - Tinto Cão  
Touriga nacional*



### *BLANCS*

*Donzelinho - Esgana Cão  
Folgasao - Malvasia fina  
Rabigato et Viosinho*

# Vinification, assemblage et vieillissement

## Les appellations et les marques commerciales

- SANDEMAN
- ROZES
- BARROS
- CRUZ
- CROFT
- FONSECA
- FEIRRERA
- QUARLES HARRIS



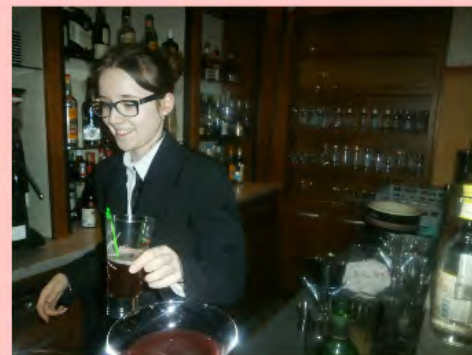


# L'analyse sensorielle des Vins de Porto



**Les accord mets et vins**

# Mariage produits Normands et Porto





**Production et Commercialisation  
de diners à thème au restaurant d'application :  
"Vins de Porto & Produits Normands"**



# Création d'un livre de recettes

[http://www.calameo.com/  
read/0043266913fc96c225c37](http://www.calameo.com/read/0043266913fc96c225c37)