

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 Aristide BRIAND
67301 SCHILTIGHEIM
Date : 13 mai 2016

INSPECTRICE : Mme Ginette KIRCHMEYER – IEN Eco-gestion.

CHEF DE TRAVAUX : Mr Martin WOELFLI

PROFESSEUR COORDINATEUR : Mr Nicolas STEPHAN Commercialisation et Services en Restauration (CSR)

PROFESSEURS PARTICIPANTS AU PROJET : Mme Hélène LEDIG – (CSR)
Mr Laurent SIMON - Cuisine

CLASSES : Terminales Bac Pro en collaboration avec des Secondes Bac Pro

NOMBRE D'ELEVES PARTICIPANTS : 25

AUTRES : 45 clients extérieurs

VINS DE PORTOS DEGUSTES : 4 : 2 blancs + 2 rouges (1 tawny + 1 ruby)

PROJET PEDAGOGIQUE

- Mener un projet pluridisciplinaire avec des élèves de terminale bac pro Commercialisation et Services en restauration (CSR) et Cuisine autour d'une soirée à thème,
- Développer des connaissances théoriques et pratiques sur le produit Porto.

DESCRIPTIF DE L'ANIMATION

- Travail sur les aspects historiques, géographiques, les vignobles, les cépages et types de Porto,
- Analyses sensorielles de Porto blancs et rouges,
- Réalisation de cocktails à base de Porto,
- Réalisation d'un menu aux arômes de chocolat et de café,
- Création d'accords mets et Porto,
- Mise en place d'une soirée à thème au restaurant d'application.

SUPPORTS UTILISES

- Malette pédagogique sur les vins de Porto,
- Fiches d'analyses sensorielles,
- Fiches techniques de cocktails.

BILAN POUR L'ELEVE

- Sensibiliser les élèves à la connaissance du Porto, à sa dégustation et à sa commercialisation dans le cadre d'un repas en réalisant des accords mets et vins pertinents,
- Utilisation des PPAE pour la découverte des vins de Porto et la préparation à la sous-épreuve E 31 communication et commercialisation,
- Valorisation des élèves dans l'organisation d'une soirée à thème.

BILAN POUR LE PROFESSEUR

- Développer des connaissances théoriques sur le produit Porto au sein du lycée,
- Mettre en place des ateliers expérimentaux autour des vins de Porto,
- Créer une synergie entre les professeurs de service et de cuisine.

PISTES D'AMELIORATION

- Développer un réseau d'approvisionnement en vins de Porto de qualité.

EXPLOITATION ULTERIEURE DE LA SOIREE

- Renouvellement du partenariat avec l'IVDP
- Développer la commercialisation de vins des Porto
- Créer des cocktails à base de Porto
- Utiliser le Porto afin de préparer la sous-épreuve E31 ateliers bar, sommellerie et valorisation des produits

DOCUMENTS JOINTS

- ✓ Photographies de l'animation
- ✓ Menu de la soirée
- ✓ Bilan élève