

## SEMINAIRE ACADEMIQUE

Jeudi 30 Mars 2023

INSTITUT DES VINS DE DOURO



Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto



Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, I.P.

INSTITUT DES VINS DE DOURO -connaissance de vins de Douro et de Porto

**DEROULEMENT DE LA JOURNEE « PORTO » Jeudi 30 mars 20**

Horaire	Thème	Structure d'accueil	Lieu / Disposition	Équipement	Public professeur		Observation
					SC	OPC	
08H45 - 09H15	Accueil des participants	Plénière	Restaurant pédagogique Rdc	Buffet boisson chaude et autres			Soutien logistique élèves et professeur de l'établissement
09H15	IDVP 1 approche scientifique et connaissance du produit	Plénière	Salle de réunion	Poste informatique Écran, vidéoprojecteur			
11H00	<b>PAUSE</b>						
11H15	IDVP 2 analyse organoleptique	Plénière	Salle de réunion	Tables au centre de salle Verres à vins et à eau, carafes, seaux à vin set de table, serviette papier fiche dégustation			
12H15	<b>REPAS</b>		Restaurant pédagogique étage				
14H00 - 15H30	Atelier expérimentaux OPC et SC  OPC : Production culinaire valorisant les Portos  SC : Réalisation de cocktails valorisant les Portos	Groupe A (6 collègues OPC ET 6 collègues CSR) Groupe B (6 collègues OPC ET 6 collègues CSR)	Bar du restaurant pédagogique RDC Cuisine application RDC	Verres et matériel du bar Équipement de la cuisine			Travail en atelier expérimentale 1 - Phase Découverte 2 - Phase création 3 - Phase conception 4 - Phase Dressage 5 - Phase fiche dégustation / présentation mutualisation
15h30 -16h00	Mutualisation : Présentation production, synthèse	Plénière	Restaurant application RDC	Tables au centre de salle Assiettes,, serviettes papier, couverts			Présentation des production
16h00	Bilan de la journée	Plénière	Salle de réunion				
17h00	Fin de journée						

23



## **Atelier expérimentale VIN DE DOURO Les Portos**

Nom des professeurs : Gaudiche Vincent (cuisine)

Le Goff Patrice (commercialisation service restaurant)

Objectif : Mettre en œuvre les Portos et les vins de Douro

Atelier : Atelier production culinaire

Atelier production salle et bar

Contexte professionnel : Acquisition de connaissance sur les vins de Porto

Analyse organoleptique et professionnel

Public : Groupe A (6 professeur OPC ET 6 professeurs CSR) atelier salle et bar  
Groupe B ( 6 professeur OPC ET 6 professeurs CSR) atelier cuisine

Durée : 1h30

Champ d'application : les vins de Douro et les Porto

Déroulement :

- 1- Phase Découverte
- 2- Phase création
- 3- Phase conception
- 4- Phase Dressage
- 5- Phase fiche dégustation / présentation mutualisation



## Le contexte des Ateliers expérimentaux cuisine et salle

### Le restaurant L'Iberico



**Source :** [L'IBERICO | Restaurant Espagnol | Vannes \(liberico.fr\)](http://liberico.fr)

L'Iberico : Une invitation au voyage !

Situé rue Fontaine dans le quartier historique de St Patern à Vannes, haut lieu des restaurants du monde, il ne manquait plus que l'arrivée de ce concept ibérique.

Une carte pleine de saveurs et de couleurs à découvrir sans modération avec ses papilles ! Des formules au choix ou à la carte, les fameuses tapas, paëllas, les plats et desserts espagnols et portugais, sorbets...le tout dans une ambiance chaleureuse !



Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto, L.P.

INSTITUT DES VINS DE DOURO -connaissance de vins de Douro et de Porto

# Atelier expérimental cuisine

## Contexte professionnel

L'entreprise souhaite ancrer plus fortement l'image du restaurant dans son environnement local et régional.

Naturellement, elle veut faire appel à des produits emblématiques Breton. Après, une recherche, elle a sélectionné une série de légumes qu'elle vous propose.

Son souhait serait de créer une garniture, un accompagnement végétal composée majoritairement d'un légume et d'un porto qui entrerait dans son élaboration. En créant ainsi un produit fusion de l'influence Bretonne et de l'influence Portugaise.

Elle pourrait être soit une garniture entrant dans un plat, un amuse-bouche, condiments d'accompagnement.

La conception, l'élaboration, la mise en œuvre vous sont laissés à votre choix.

Elle vous met à disposition, une série d'ingrédients en complément qui sont déjà utilisés à la carte du restaurant et qui faciliteront une mise en œuvre future .

L'utilisation de produits carnés sont possible ( uniquement ceux du panier à disposition . Ils le devront en méthode « inversé » en minorité dans le plat , le légume reste l'élément central de la préparation .

## Instructions

Votre rôle en binôme sera de réfléchir à une garniture, de la concevoir, et de la dresser dans le temps imparti.

A l'issue une production documentaire il vous sera demandé :

- Fiche technique produit (fournie) : quantité, progression, mise en œuvre
- Fiche dégustation : avec les descriptifs, la mise en œuvre, les conseils de vente ou d'intégration dans un plat, les accompagnements en vins.



# Déroulement

## PHASE REFLEXION :

Réfléchir et créer votre préparation en réflexion en binôme, remplir la fiche technique mis à votre disposition .

## PHASE CREATION :

Produire pour 3 / personnes ouï portion (une dégustation, une photo, une mutualisation) en cuisine à l'aide du matériel à disposition

## PHASE DRESSAGE :

Dans un contenant de votre choix, dresser votre réalisation, le choix de dressage devra mettre en valeur le produit

## PHASE PRESENTATION DEGUSTATION

Créer et établir une fiche de dégustation produit, avec les descripteurs adaptés, les conseils en commercialisation

## PHASE MUTUALISATION

Présenter vos résultats en plénière avec l'aide de votre fiche dégustation et fiche recette, organiser une dégustation

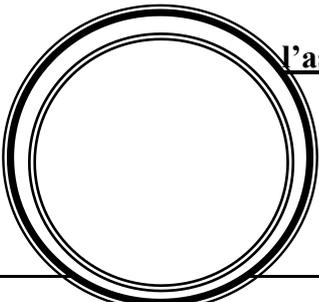


## ANNEXES

- Fiche recette cuisine
- Fiche analyse sensorielle cuisine



## FICHE TECHNIQUE CUISINE

Candidat N° :	<b>Intitulé du plat :</b>				
<b>DESCRIPTIF</b>					
<b>Couverts : 8</b>	CCP1- CCP2- CCP3-				
DENREE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Consignes et Matériels de dressage			Matériels de préparation et de cuisson : à compléter par le candidat		
 <b>4 Portions à l'assiette de base</b>					

## Fiche analyse sensorielle

<b>Intitulé</b>							
Description : (Décrire le plat en termes professionnels)							
<b>Description organoleptique</b>							
Avant de goûter							
Ce plat semble –il bon ?				OUI	NON	Pourquoi ?	
A la dégustation				(Remplir les cases avec 3 descripteurs ci-dessous)			
Odeur					Observations:		
Saveur					Observations:		
Texture					Observations:		
Visuel					Observations:		

<b>CONSISTANCE ET TEXTURE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Craquant</li> <li>✓ Croustillant</li> <li>✓ Crémeux</li> <li>✓ Onctueux</li> <li>✓ Tendre</li> <li>✓ Velouté</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Moelleux</li> <li>✓ Mou</li> <li>✓ Nappante</li> <li>✓ Fondant</li> <li>✓ etc.</li> </ul>	<b>ODEUR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Forte</li> <li>✓ Agréable</li> <li>✓ Fraîche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Fruitée</li> <li>✓ Acide etc.</li> </ul>
<b>ASPECT (couleur; forme)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Brillant</li> <li>✓ Foncée</li> <li>✓ Régulière (couleur)</li> <li>✓ Régulière (forme)</li> <li>✓ Ronde, Ovale,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ carrée,</li> <li>✓ rectangulaire</li> <li>✓ Pâles ou vives</li> <li>✓ En harmonie</li> <li>✓ Plat</li> <li>✓ etc.</li> </ul>	<b>SAVEUR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les 4 saveurs de base bien sûr !</li> <li>✓ Longueur et Rondeur en bouche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Astringence</li> <li>✓ Goût « métallique »</li> <li>✓ Utiliser le vocabulaire du vin</li> <li>✓ Etc.</li> </ul>

## ARGUMENTAIRE DE VENTE

<b>Nom :</b>						
Profil	Amuse-bouche	Condiment	Garniture	Sauce	Entrée	Plat
Accord culinaire	(Préciser l'emploi et l'accompagnement possible)					
Remise en œuvre	(Préciser la remise en œuvre)					
Accord met et vin	(Conseil en accompagnement)					

