

*Ballade au Portugal
à la découverte du
Porto*

Poitiers, le Mercredi 10 Avril 2019

Dossier réalisé par :

Chéron Clotilde,
Professeure certifiée service et accueil

Stival Henard Fabienne,
Professeure certifiée génie culinaire

DOCUMENTS PEDAGOGIQUES

Prise de notes

La valorisation du Porto Au travers des différentes formations

**CAP, BP, Bac PRO, Bac STHR,
BTS MHR**

Les attendus des référentiels

CAP Commercialisation et services en Hôtel-Café-Restaurant

Activité de préparation en café-brasserie
Mettre en œuvre les techniques de préparation et de service devant le client...

Les travaux demandés prennent la forme d'ateliers professionnels et d'un service en café-brasserie.

Bac Pro CSR

Vendre des prestations
Valoriser les produits

La connaissance des produits français, européens et mondiaux.

Valoriser les espaces de vente

Les facteurs d'ambiance : l'identification des éléments d'animation, les costumes, la sonorisation, la décoration en fonction des concepts de restauration.

Bac STHR

Des produits et des services : créateurs de valeur.
Comment le support physique contribue-t-il à la création de valeur ?

BTS MHR

Concevoir et réaliser des prestations de services en restauration

Concepts et services
Approche internationale
Cultures culinaires
Nouvelles tendances

Support Physique
Préparer et mettre en œuvre le support physique en fonction du type de prestation attendue

La séquence pédagogique en restaurant

Atelier Expérimental :

Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client en restauration.
Mettre en œuvre un processus de créativité et ou d'innovation en restauration
Créer et ou mettre en œuvre un protocole de validation d'une innovation en restauration

Mise en Situation :

A partir du thème sur le Porto l'étudiant organisera, mettra en place, réalisera les opérations de service des mets et des boissons, gèrera la distribution des productions en respectant les procédures établies et en appliquant les règles relatives à l'hygiène, et à la sécurité.

En technologie :

Thème : Produits et boissons
Séance sur les différentes familles de boissons du bar

La séquence pédagogique en cuisine

En atelier expérimental :

Pré requis : analyse organoleptique et étude du Porto en STS Restauration

Choisir le meilleur accord Porto/ fruits à travers les différents protocoles & tests organoleptiques.
Établir une fiche technique valorisée en vue de la séance de mise en situation.
Établir un questionnaire de satisfaction client.

Mise en situation :

Réaliser la prestation en fonction des fiches techniques élaborées,
Présenter et argumenter le choix de cet accord (Porto/ fruits) auprès des clients,

En STC synthèse :

Utiliser et analyser les données collectées,
Repérer les écarts de qualités et les non-conformités,

Le contexte du jour

Une classe de 1BTS MHR constituée de deux groupes.

Activité professionnelle STS Restauration

Mettre en oeuvre un processus de créativité et
d'innovation au restaurant.

Le thème du jour : La glace au Porto

Activité professionnelle STC

Accorder le porto avec un met sucré

Opérer un choix de Porto en fonction de
l'utilisation sucrée

Le thème du jour : Figues au Porto

Transversalité du thème

Les Sciences en Hôtellerie-Restauration SHR

Management de l'Entreprise Hôtelière et Mercatique des Services MEHMS

SHR

Réglementation : Analyses microbiologiques

Produits et boissons :

Propriétés physico-chimiques
des constituants alimentaires :

Le foisonnement

Toxicité des aliments :

Analyse des risques pour la maîtrise des points
critiques.

MEHMS

Valorisation de l'offre

Animer la politique commerciale de l'unité

Communiquer aux clients potentiels actuels et
futurs la politique commerciale de l'unité.

Communiquer au personnel (argumentaire,
fiches produits, formation...).

Participer à la politique tarifaire de
l'établissement de l'unité de restauration.

Restaurant & Porto

LES ARÔMES DU PORTO

A quel Porto ces compositions font-elles référence ?



Nom du Porto retrouvé



Nom du Porto retrouvé



Nom du Porto retrouvé



Nom du Porto retrouvé

Fiche de protocole

Contexte :

Titulaire d'un BTS MHR, vous venez d'être recruté par le Directeur d'un établissement Bistronomique pour occuper un poste d'assistant Maître d'hôtel. Vous devez en plus des fonctions inhérentes à votre poste dynamiser les ventes de glace et former vos chefs de rang à la réalisation des coupes de glaces car la plupart des ventes se font l'après-midi pendant la coupure des cuisiniers.

Consignes :

Vous allez observer la réalisation de deux glaces une faite à partir du Pacojet, et une à partir d'azote liquide. Vous devez prendre des notes de façon à pouvoir proposer à l'issue de la fabrication un protocole. Un premier groupe proposera un protocole pour le Paco jet et un deuxième groupe un protocole pour l'azote liquide.

Après la fabrication, vous procéderez à l'analyse sensorielle de vos deux glaces et rédigerez une argumentation commerciale.

Protocole 1 : La glace au Pacojet	Protocole 2 : La glace à l'azote liquide
Vos notes	Vos notes
➤ .	➤ .
➤	➤
➤	➤
➤	➤
➤	➤
➤	➤
➤	➤

Groupe 1 : Pacojet



Votre Protocole

Fiche de protocole

Contexte :

Titulaire d'un BTS MHR, vous venez d'être recruté par le Directeur d'un établissement Bistronomique pour occuper un poste d'assistant Maître d'hôtel. Vous devez en plus des fonctions inhérentes à votre poste dynamiser les ventes de glace et former vos chefs de rang à la réalisation des coupes de glaces car la plupart des ventes se font l'après-midi pendant la coupure des cuisiniers.

Consignes :

Vous allez observer la réalisation de deux glaces une faite à partir du Pacojet, et une à partir d'azote liquide. Vous devez prendre des notes de façon à pouvoir proposer à l'issue de la fabrication un protocole. Un premier groupe proposera un protocole pour le Paco jet et un deuxième groupe un protocole pour l'azote liquide.

Après la fabrication, vous procéderez à l'analyse sensorielle de vos deux glaces et rédigerez une argumentation commerciale.

Protocole 1 : La glace au Pacojet	Protocole 2 : La glace à l'azote liquide
Vos notes ➤ . ➤ ➤ ➤ ➤ ➤ ➤	Vos notes ➤ . ➤ ➤ ➤ ➤ ➤ ➤

Groupe 2 : Glace à l'azote liquide



Votre Protocole

Analyse sensorielle et comparative de deux glaces au Porto

	Les descripteurs	Glace au Pacojet	Glace à l'azote
Aspect	Sableux, grumeleux, cristallin, mousseux, lisse.		
Couleur	Sombre, clair, mat, brillant.		
A la cuillère	Sableux, floconneux, lisse, pâteux, collant, gras.		
En bouche	Sableux, lisse, collant, pâteux, gras.		
Retro olfaction	Neutre, douce, franche, furtive, persistante		
Saveur caractéristique	Sucré, salé, acide, amer		

Défauts de saveurs :

--

Argumentations commerciales :

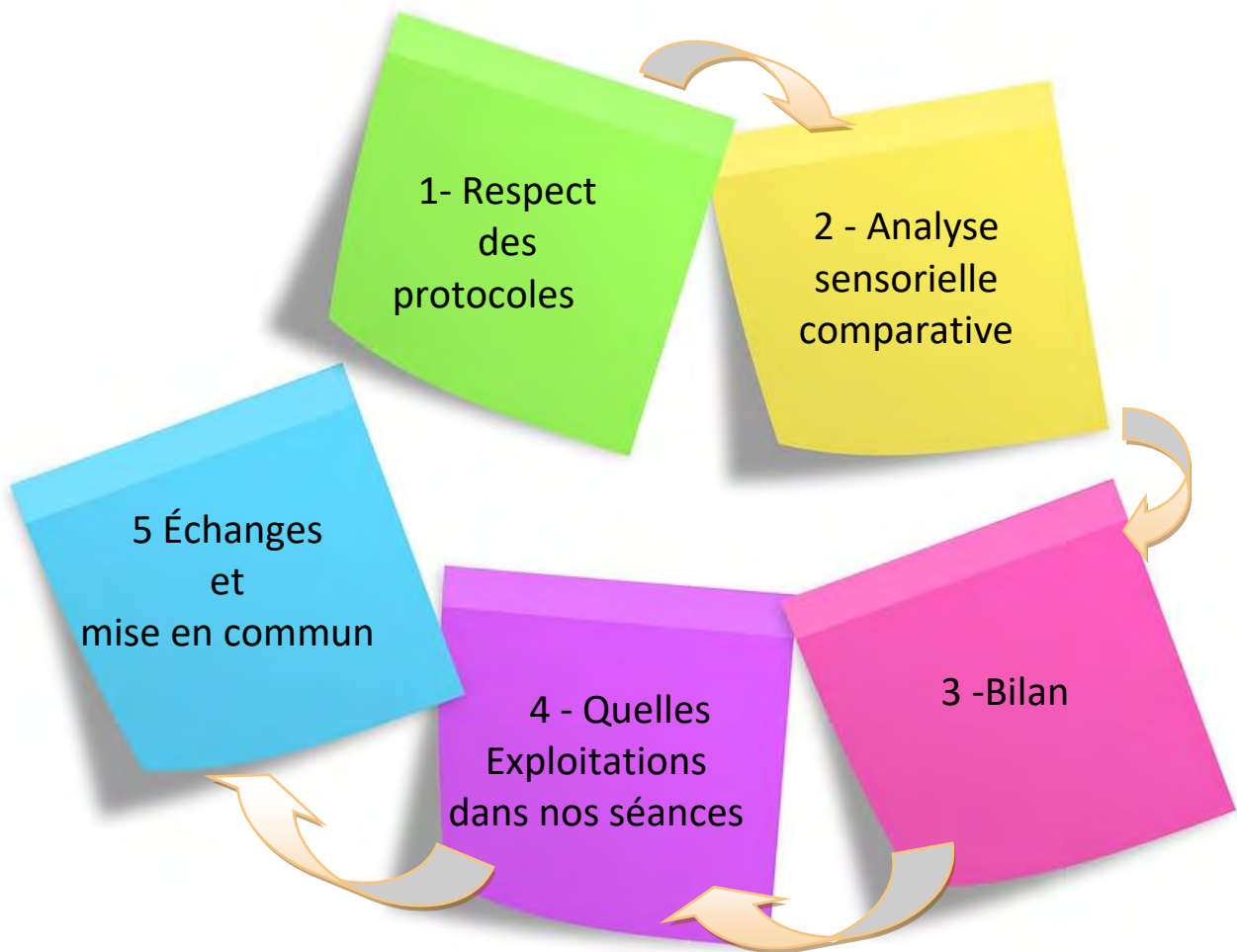
Glace au Pacojet	Glace à l'azote

Cuisine & Porto

Vous allez réaliser aujourd'hui, le dessert du menu Porto qui vous a été présenté.

L'objectif de cette expérimentation est de produire ce même dessert avec les 6 vins de Porto différents mis à notre disposition.

L'atelier cuisine sera suivi d'une analyse sensorielle.



PERIODE N°1 Septembre 2019	ACCORDER LE PORTO AVEC UN MET SUCRE	Atelier Experimental N° 1
OBJECTIFS de découverte	Opérer un choix de Porto en fonction de l'utilisation sucrée Figues Pochées au Porto	

PROTOCOLE EXPERIMENTAL Temps requis : 30 minutes Constituer 6 groupes de 3 élèves Chaque groupe réalise une expérience			
Matériels	-1 sauteuse -1 russe -1 cuillère ou écumoire - 1 balance	Risques et précautions	-Attention aux brûlures au contact des matériels chauds, - manipulation d'alcool proche d'une source de chaleur
Matières d'œuvre	-8 figues réduction Porto - porto : 0.200 Kg - sucre : 0.050Kg sirop de pochage - eau :0.300L - sucre: 0.200 Kg	Données (pré-requis)	Les matériels fixes et mobiles de la cuisine
Ce que je fais (réalisation)		Ce que j'observe (résultat)	Ce que je peux dire (conclusion)
<u>EXPÉRIENCE N°1</u> <u>Porto</u> : <u>Prix</u> : Réunir l'eau et le sucre dans la russe. Porter à ébullition Pocher les figues à frémissement, Vérifier la cuisson (le couteau doit s'enfoncer dans la figue) Retirer les figues Tailler en deux les figues et dresser une demie dans chaque verrine. Réduire le Porto et le sucre à l'état sirupeux. Dresser sur la 1/2 figue. Réserver au chaud		Analyse visuelle	
		Analyse olfactive	
		Analyse gustative	

<u>EXPÉRIENCE N°2</u> <u>Porto</u> : <u>Prix</u> : Réunir l'eau et le sucre dans la russe. Porter à ébullition Pocher les figues à frémissement, Vérifier la cuisson (le couteau doit s'enfoncer dans la figue) Retirer les figues Tailler en deux les figues et dresser une demie dans chaque verrine. Réduire le Porto et le sucre à l'état sirupeux. Dresser sur la 1/2 figue. Réserver au chaud	<i>Analyse visuelle</i>	
	<i>Analyse olfactive</i>	
	<i>Analyse gustative</i>	
<u>EXPÉRIENCE N°3</u> <u>Porto</u> : <u>Prix</u> : Réunir l'eau et le sucre dans la russe. Porter à ébullition Pocher les figues à frémissement, Vérifier la cuisson (le couteau doit s'enfoncer dans la figue) Retirer les figues Tailler en deux les figues et dresser une demie dans chaque verrine. Réduire le Porto et le sucre à l'état sirupeux. Dresser sur la 1/2 figue. Réserver au chaud	<i>Analyse visuelle</i>	
	<i>Analyse olfactive</i>	
	<i>Analyse gustative</i>	

<u>EXPÉRIENCE N°4</u> <u>Porto</u> : <u>Prix</u> : Réunir l'eau et le sucre dans la russe. Porter à ébullition Pocher les figues à frémissement, Vérifier la cuisson (le couteau doit s'enfoncer dans la figue) Retirer les figues Tailler en deux les figues et dresser une demie dans chaque verrine. Réduire le Porto et le sucre à l'état sirupeux. Dresser sur la 1/2 figue. Réserver au chaud	<i>Analyse visuelle</i> <i>Analyse olfactive</i> <i>Analyse gustative</i>	
<u>EXPÉRIENCE N°5</u> <u>Porto</u> : <u>Prix</u> : Réunir l'eau et le sucre dans la russe. Porter à ébullition Pocher les figues à frémissement, Vérifier la cuisson (le couteau doit s'enfoncer dans la figue) Retirer les figues Tailler en deux les figues et dresser une demie dans chaque verrine. Réduire le Porto et le sucre à l'état sirupeux. Dresser sur la 1/2 figue. Réserver au chaud	<i>Analyse visuelle</i> <i>Analyse olfactive</i> <i>Analyse gustative</i>	

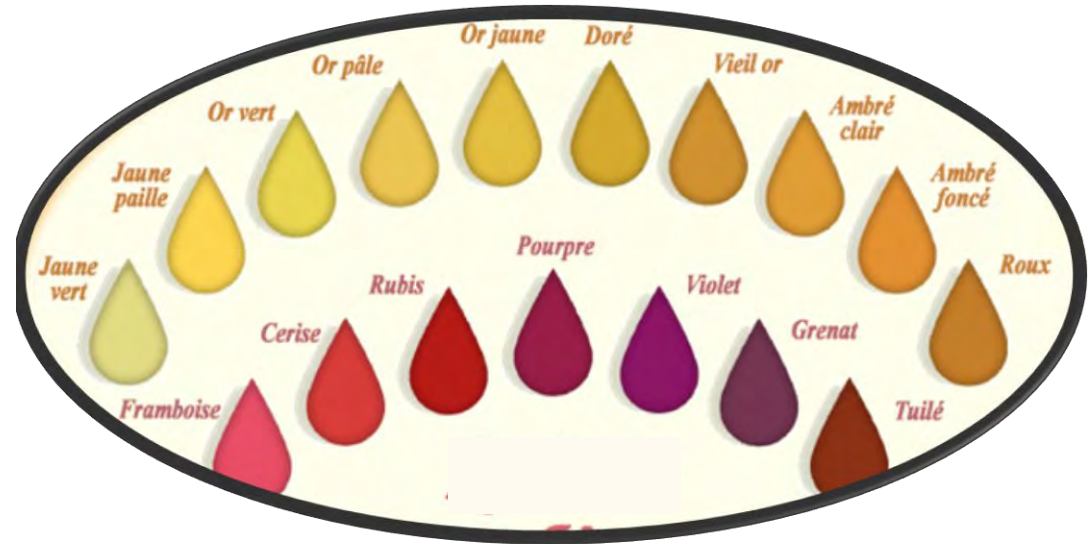
<u>EXPÉRIENCE N°6</u> <u>Porto</u> : <u>Prix</u> : Réunir l'eau et le sucre dans la russe. Porter à ébullition Pocher les figues à frémissement, Vérifier la cuisson (le couteau doit s'enfoncer dans la figue) Retirer les figues Tailler en deux les figues et dresser une demie dans chaque verrine. Réduire le Porto et le sucre à l'état sirupeux. Dresser sur la 1/2 figue. Réserver au chaud	<i>Analyse visuelle</i>	
	<i>Analyse olfactive</i>	
	<i>Analyse gustative</i>	
<u>CONCLUSION DES EXPÉRIENCES :</u> Tous les groupes se réunissent pour présenter leurs observations et leurs déductions. Nous établissons ensemble les conclusions de chaque expérience.		
Ce que je retiens		

Dégustation et analyse organoleptique



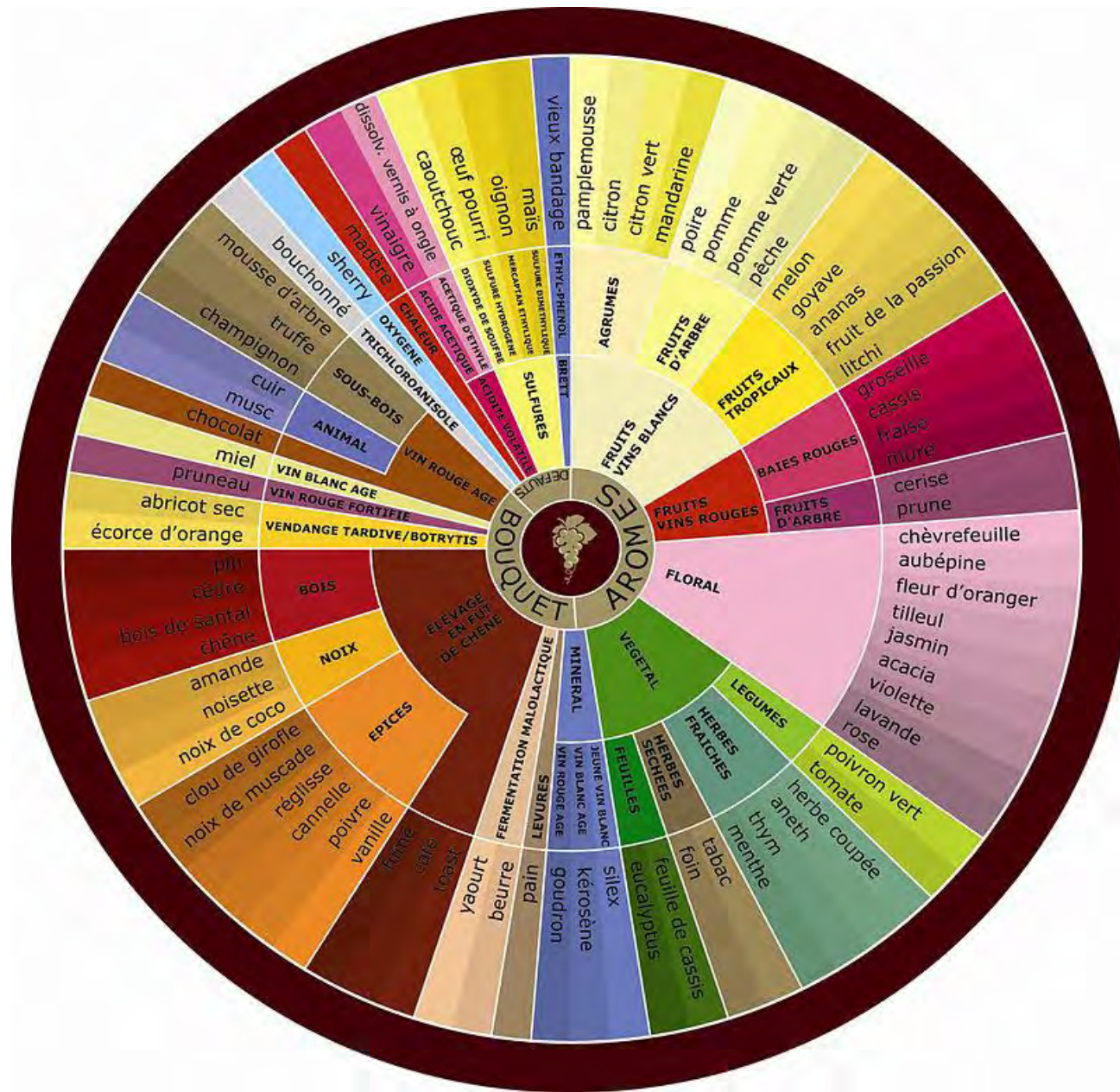
Document support pour
l'analyse visuelle

1- La couleur :



2- Reflet de la lumière et aspect

Cristallin	Brillant	Fluide
Transparent	Éclatant	Épais
Laiteux	Lumineux	Gras
Opaque	Net	Visqueux
Mat	Terne	



Document support
pour l'analyse des
saveurs

*"Test olfactif et
gustatif."*