

Déroulement de la séance

Synoptique de la séance

Première partie	Seconde partie
La première partie du cours consiste à laisser les élèves expérimenter une analyse sensorielle des vins. - Rappel de la méthodologie liée à la dégustation. - Rappel du vocabulaire via les fiches de description des vins. - Expérimentation des élèves sur 2 vins.	La seconde partie du cours introduit le concept de fiche de dégustation et l'objectif d'une telle démarche - Présentation de leur analyse. - Intérêt de la fiche de dégustation. - Utilisation de l'analyse sensorielle des vins - Synthèse de la T.A..

Détail de la séance

Temps	Etapes	T.Pédago.	Activité élève	Support et outils
0/(5)min	- Rappel de la dernière T.A. - Intérêt de la T.A. du jour - Objectifs à atteindre - Déroulement de la séance	Interrogative Expositive	- Participation sur rappel du cours précédent. - Ecoute.	Tableau
15/(20)min	"L'analyse sensorielle des vins" Définir avec les élèves l'analyse sensorielle des vins en se basant sur les pré-requis.	Interrogative Expositive	Participation de l'élève, les élèves doivent rappeler les étapes de l'analyse sensorielle des vins (vue, nez, bouche) <i>c'est ici que ce fait la récupération des informations contenues dans les fiches de caractéristiques</i> <i>Simplement noter au tableau les grandes lignes.</i>	Tableau
30/(50)min	"Analyse d'un vin" La classe se divise en 3 / 4 groupes, chacun doit analyser un vin. Utilisation de l'ensemble des descripteurs définis dans les fiches de caractéristiques.	Interrogative Expositive	Les groupes d'élèves doivent conduire eux même la dégustation, l'enseignant ne doit corriger que les (grosses) erreurs d'appréciation. L'objectif final sera de présenter le vin à l'ensemble de la classe	Prise de notes par les élèves sur un brouillon, Fiches caractéristiques des vins
10/(60)min	"Construction d'une fiche d'analyse" Récupération de l'analyse technique en vue de l'élaboration d'une description rigoureuse et méthodique du vin.	Interrogative Expositive	Les élèves élaborent eux même un argumentaire descriptif du vin. Chaque groupe doit construire sa propre fiche de dégustation mais l'enseignant guide les élèves par la méthode interrogative.	- Tableau - Document élève page 1 - Fiche de dégustation
15/(75)min	"Présentation des vins" Chaque groupe doit présenter le vin qui a fait l'objet de leur analyse, il doivent justifier un accord mets/vins.	Déductive Expérimentale	Les élèves doivent conduire eux même l'argumentaire de vente. Faire noter au tableau les résultats sous forme de tableau.	- Tableau - Fiche vocabulaire - Fiche de dégustation
15/(90)min	"Définition de la fiche d'analyse sensorielle d'un vin" Distribution des documents élèves. La première page du cours est distribuée ainsi que la fiche de dégustation standard.	Expositive Expérimentale	Les élèves sont en mesure de compléter la première page du document élève, ils peuvent aussi situer leur propre fiche expérimentale par rapport à la fiche standard. Prise de notes par les élèves.	- Tableau - Fiche de dégustation
20/(110)min	"Utilisation de l'analyse sensorielle des vins" Conduire les élèves à trouver l'utilité de cette démarche dans une optique commerciale.	Expositive Interrogative	Noter le fruit de leur réflexion au tableau et remplir la deuxième page du document élève. Prise de notes par les élèves.	- Tableau - Document élève
10/(120)min	"Synthèse" On démontre l'utilité de la démarche à travers les produits testés. Vérification des objectifs, rangement et nettoyage, annonce de la prochaine T.A.	Interrogative Expositive	Ecoute. Participation sur rappel des objectifs.	- Tableau (rappel)