

Niveau	T.A. d'approfondissement	Thème du cours :	L'analyse sensorielle
Classe préconisée	Bac-Pro. / B.T.n	Titre du cours	L'analyse sensorielle des vins

Objectifs Généraux	Evaluation
Etre capable d'élaborer un argumentaire de vente dans le but de commercialisation d'un produit. Compétence C4 (communiquer) du référentiel, capacité C48 (Construire un argumentaire de vente) et C46 (Assurer la satisfaction du client)	- Evaluation formative durant la T.A. - L'évaluation sommative se fera en A.P.S. ou T.P. ou lors d'une séance dédiée (rédiger une fiche de dégustation sur deux vins).
Objectifs Opérationnels	Exercices
- Etre capable de construire une fiche d'analyse sensorielle du vin - Etre capable d'argumenter un vin avec un vocabulaire adapté - Etre capable d'utiliser le résultat d'une dégustation	Séance active pour l'élève, il doit : - Analyser un vin - Critiquer et construire un argumentaire qui retranscrive avec justesse le vin analysé - Synthétiser le fruit de ses analyses pour diverses finalités commerciales

Pré-requis

Professionnels :

- Stages, connaissances de l'élève.
- La dégustation (abordée en niveau IV, B.E.P. / seconde B.T.n)
- Le goût (technologie cuisine niveau IV, B.T.n / Bac Pro)
- Bases oenologiques (fermentation, élevage, maladies et accidents du vin), abordées en niveau IV

Inter-disciplinaires :

Sciences appliquées :

3.2 Qualité organoleptique des aliments

- 3.2.1.composantes de la qualité organoleptique (aspect, texture, goût, odeur, arôme, flaveur)
- 3.2.2 analyse sensorielle

Technologie cuisine :

1.2.2 le principe de l'analyse sensorielle (les fiches d'analyse sensorielle, le vocabulaire)

Supports

Polycopiés :

Document élève : "caractéristiques des vins rouges" "caractéristiques des vins blancs", la fiche de dégustation, la fiche de cours élève.

Note importante : les fiches de caractéristiques sont à distribuer une semaine ou 15 jours avant la T.A., elles sont des pré-requis de BEP légèrement approfondis.

Tableau :

Récupération des connaissances élèves pour la mise en place des descripteurs de l'analyse sensorielle des vins, indication des objectifs de cette analyse, et les différents résultats de l'analyse.

Matériel et produits :

Ci-dessous une suggestion de produits à utiliser en analyse sensorielle des vins :

Les vins blancs ou les vins doux naturels sont plus faciles d'accès pour les élèves. Il serait bon de déguster au moins 3 vins : un vin blanc de piètre qualité (vin de table), un vin blanc avec un parfum caractérisé (Gewurztraminer par exemple) et de qualité correcte, un VDN. Il faut donc prévoir le matériel en conséquence : verrerie, sceaux, carafes d'eau. Si on fait le choix de deux VDN, on peut faire une comparaison entre un Muscat de Rivesaltes (ou mieux, de Samos) en premier prix dans un hypermarché et un Muscat de Beaumes de Venise. Les élèves seront séparés en 3 ou 4 groupes selon le nombre de vins à analyser, on peut aussi faire un "piège" sympathique en donnant le même vin mais avec deux étiquettes différentes (une vraie et une fausse) à deux groupes, afin de démontrer la pertinence d'une analyse objective.

Transparent :

Il serait judicieux de projeter les fiches des caractéristiques des vins rouges et des caractéristiques des vins blancs pendant la dégustation afin que tout le monde construise la fiche de dégustation selon les mêmes bases.