

Déroulement de la séance

Synoptique de la séance

Première partie	Seconde partie
La première partie du cours s'attache à rappeler le carré magique du service des vins rafraîchis et à présenter le matériel à utiliser. On utilise l'analyse sensorielle pour sensibiliser les élèves sur l'importance de la température de service, tant sur les vins blancs que sur les effervescents (mousse). • Rappel de chaque point du carré magique. • L'importance de la température par l'analyse sensorielle. • Présentation du matériel nécessaire pour le service des vins rafraîchis.	La seconde partie du cours s'attache à transférer la gestuelle sur l'ouverture d'un bouteille de champagne et aux coutumes liées à son service. On passe à l'expérimentation et à la réalisation de certains points : • L'organisation du guéridon. • Présentation et ouverture d'une bouteille avec muselet. • Particularités de service du champagne. • 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
10/(15) min	"Le service des vins rafraîchis au restaurant" Séparer la classe en 4 groupes de 3	Interrogative Expositive	Définir avec les élèves les types de vins concernés et leur prix moyen au restaurant. Rappel de la méthode générique pour faire un service des vins rafraîchis (pré-requis B.E.P.), écrire au tableau les idées et en extraire le carré magique, le laisser dans un coin du tableau.	Tableau
10/(25) min	"La verrerie pour les vins blancs" Présentation de la verrerie et de son influence sur le vin.	Déductive Interrogative	Les élèves connaissent déjà l'impact de la forme du verre sur le vin (pré-requis T.A. vins rouges), il convient de simplement présenter les différents verres et d'insister sur l'importance de la flûte pour les vins mousseux (et non la coupe).	- Tableau. - Doc. élève page 1
20/(45) min	"la température de service" Les élèves ont des notions sur la température de service, il faut simplement faire un approfondissement.	Expositive Expérimentale	Donner à chaque groupe 2 verres I.N.A.O avec le même vin (un muscat V.D.N. semble le plus approprié) mais un à une température de 5 / 6°C et l'autre à 20°C. Par l'analyse sensorielle en dégager les différences constatées tout en les guidant.	- Tableau - Document élève page 2 - Verres I.N.A.O. - Muscat
20/(65) min	"Peut on passer un vin blanc en carafe ?" Les élèves connaissent déjà le principe du passage en carafe, l'adapter aux vins blancs.	Déductive Expérimentale	Présenter aux élèves le matériel spécifique pour cette opération et demander à chaque groupe de simuler le passage en carafe avec une bouteille de vin pleine d'eau, ils doivent présenter une solution. Insister sur l'organisation au guéridon et l'explication que l'on peut faire au client pendant cette opération.	- Tout le matériel nécessaire pour l'organisation du guéridon - Doc. élève p2
35/(100) min	"Le service du champagne" C'est la seconde partie de la T.A., nous commençons par la présentation et l'ouverture de la bouteille	Déductive Expérimentale	Proposer à chaque groupe d'organiser son guéridon pour l'ouverture de la bouteille de mousseux. Ils doivent imaginer une solution pour l'ouverture (mais ne pas la réaliser), par déduction en arriver à la méthode donnée dans le support de cours et la mettre en expérimentation. Terminer par la tenue de la bouteille 3/4 et du magnum, le remplissage du verre.	- Tableau - Document élève page 3 et 4 - Matériel : seaux, bouteille de mousseux ou bouteilles rebouchées et remuselées, verres.
20/(120) min	"Synthèse" Bien rappeler chaque point du carré magique Vérification des objectifs, rangement et nettoyage, annonce de la prochaine T.A .	Interrogative Expositive	Ecoute Participation sur rappel des objectifs.	- Tableau (rappel)