

Déroulement de la séance

Synoptique de la séance

Première partie	Seconde partie
<p>La première partie du cours s'attache à définir le carré magique du service des vins :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Température de service des vins rouges, blancs et rosés. • Présentation des vins au restaurant, transport • Ouverture d'une bouteille, le point critique de la séance. • Les principales règles de service pour les vins. <p>Puis on insistera sur le transport en toute sécurité d'une bouteille (droite ou en seau) au restaurant.</p>	<p>On passe à l'expérimentation sur l'ouverture d'une bouteille de vin et au service dans le verre. Le but ici est de faire comprendre aux élèves les points critiques de l'ouverture d'une bouteille et du remplissage du verre. Les élèves devront réfléchir sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La position des doigts avec le couteau sommelier et des forces à y appliquer • La profondeur de pénétration de la vrille. • De l'intérêt de faire pivoter la bouteille pour étaler la goutte. • Prise en main de la bouteille

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 au restaurant" Que servons-nous au restaurant, quelles particularités.	Interrogative Expositive	Participation de l'élève sur la recherche des contraintes liées au service des vins , écrire au tableau les idées des élèves et en arriver à déterminer le carré magique. Le laisser dans un coin du tableau.	Tableau
10/(25)min	"Les températures de service" Distribuer la page 1 du document élève.	Expositive Déductive	Définir des règles simples de service pour les élèves. Ne pas les noyer dans des détails qui seront abordés en classe de Bac. On peut projeter le thermomètre du document professeur.	- Tableau - Document élève page 1.
15/(40)min	"La présentation des vins au restaurant" Les verres, le transport et la présentation de la bouteille.	Déductive Expérimentale	Petite présentation des verres aux élèves. L'idéal est de posséder ces verres et d'en expliquer l'intérêt. Maintenant que nous avons défini les contraintes de température, nous pouvons rechercher la meilleure méthode de présentation / transport. Séparer la classe en 2 groupes. Un groupe devra réfléchir sur la présentation et le transport des vin rouges et un autre sur les vins blancs. Faire présenter les résultats de leur recherche et corriger / adapter.	- Tableau - Document élève page 1 puis page 2.
20/(60)min	"L'ouverture d'une bouteille" La classe est séparée en petits binômes.	Déductive Expérimentale	Présenter rapidement les différents couteaux sommeliers (si possible) puis faire un choix de modèle. La mission de chaque groupe et de trouver la meilleur solution pour ouvrir (rapidité, fiabilité) et de noter les points délicats. Relever rapidement la synthèse et prendre comme exemple le groupe qui présentera la meilleure solution.	- Tout le matériel pour l'ouverture sur guéridon. - Document élève page 3
20/(80)min	"Les règles de service" L'objectif ici est essentiellement de transférer la gestuelle sur le remplissage d'un verre.	Déductive Expérimentale	Simuler une table client et faire passer un élève volontaire. Le laisser adopter la méthode qu'il souhaite tout en définissant un cahier des charges simple [rapidité, efficacité, propreté]. Demander aux autres élèves de corriger / améliorer. Finir par montrer l'exemple et compléter le document élève.	- Bouteille, verres, table client. - Document élève page 3.
10/(90)min	"Synthèse" Vérification des objectifs, rangement et nettoyage, annonce de la prochaine T.A .	Interrogative Déductive	Ecoute Participation sur rappel des objectifs.	- Tableau (rappel)