

| | | | |
|--------------------------|----------------------|-------------------------|-------------------------|
| Niveau | T.A. d'apprentissage | Thème du cours : | Le service des boissons |
| Classe préconisée | B.E.P. / B.T.n | Titre du cours | Le service des vins |

| Objectifs Généraux | Evaluation |
|---|---|
| Etre capable de réaliser le service simple des vins rouges, blancs et rosés au restaurant selon les usages de la profession. Etre capable d'adopter une méthode de service adaptée au vin. | Evaluation formative durant la T.A. L'évaluation sommative se fera en A.P.S. ou T.P. |
| Objectifs Opérationnels | Exercices |
| Présenter un vin rouge et un vin en seau. <ul style="list-style-type: none"> Ouvrir une bouteille droite et en seau. Effectuer le service et le suivi d'un vin. | Séance active pour l'élève, il doit : <ul style="list-style-type: none"> Pratiquer Déduire des solutions logiques |

Pré-requis

Professionnels :

- Stages, connaissances de l'élève.

Inter-disciplinaires :

- Cours de technologie sur le matériel (séquence les locaux, le matériel, le mobilier et le linge)
- Cours de technologie sur les maladies et accidents du vin
- Cours de technologie sur les cépages
- Cours de technologie sur l'élaboration d'un vin rouge (simple rappel)

Supports

Polycopiés :

Document élève.

Tableau :

Récupération de la réflexion des élèves.

Matériel et produits :

Prévoir des bouteilles rebouchées avec un bouchon liège (au moins une par élève). Il est aussi agréable de pouvoir présenter plusieurs types de tire-bouchon afin de montrer ce qui est professionnel et ce qui ne l'est pas. Prévoir tout le petit matériel annexe : assiettes à pain, litesaux, seau, glace, etc...

Transparent :

La fiche enseignant peut être rétroprojetée et découverte au fur et à mesure.