

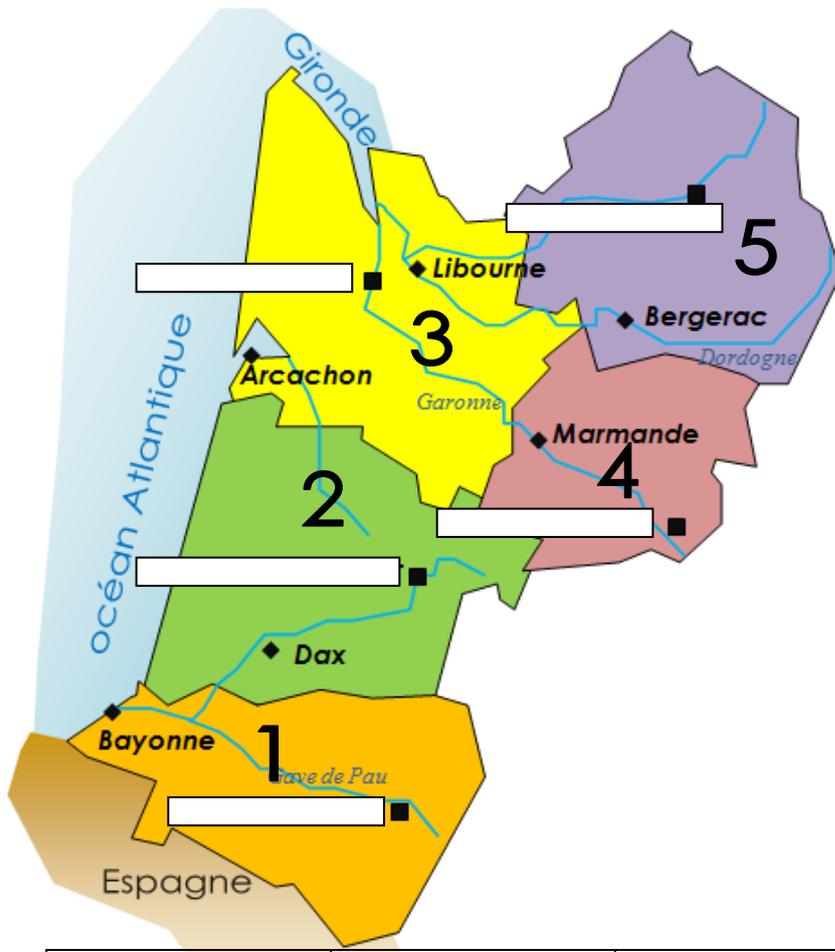
Les produits d'Aquitaine

C1-3.1 Valoriser les produits + C1-3.2 Les facteurs d'ambiance + C1-3.4 Les règles d'accords + C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions + C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions

- L'identification des principaux repères géographiques et culturels par région
- L'identification des principales spécialités et des produits marqueurs par région appellations régionales et communales
- L'identification des principales appellations des vins (AOC)
- L'énumération des principes classiques d'accords (exemples : régionaux, vin blanc/poisson...)
- L'identification des éléments d'animation : les costumes, la sonorisation, la décoration
- L'identification des phases de l'analyse sensorielle

Situation : vous travaillez chez un grand traiteur bordelais. A l'occasion des vœux de la nouvelle année, le conseil régional et la chambre d'agriculture d'Aquitaine vous confient l'organisation de cet événement. Les produits locaux, et plus particulièrement les produits labellisés, devront être largement mis à l'honneur dans vos propositions. Afin de répondre aux besoins et attentes du client, cinq buffets seront dressés dans le hall du Conseil Régional. Ils représenteront les cinq départements.

Un de vos collaborateurs vient d'intégrer votre équipe. Il arrive de la région parisienne et ne connaît pas encore la région. Afin de préparer votre projet, vous lui donnez les informations géographiques essentielles à connaître.



→ Vous identifiez les cinq départements

1.
2.
3.
4.
5.

→ Vous inscrivez la préfecture de chacun des cinq départements.

→ Vous citez les fleuves qui courent dans cette région.

→ Vous donnez trois repères culturels (villes, lieux, monuments, activités culturelles ou sportives) pour chacun des 5 départements.

•	•	•	•	•
•	•	•	•	•
•	•	•	•	•

Afin de pouvoir faire vos propositions, connaître les produits marqueurs des cinq départements paraît essentiel.

→ Vous citez les produits en mettant en avant les labels de qualité. Ils vous serviront pour élaborer les pièces cocktails et les animations culinaires.



Autres produits

Vous proposez des mini-plats lors de cette réception. Ils reflèteront l'identité gastronomique de la région.

→ Citez trois spécialités pour chacun des cinq départements.

Départements	Spécialités gastronomiques

Option cuisine : à partir d'un panier remis pas la Chambre d'Agriculture d'Aquitaine, vous réalisez deux /trois productions qui seront par la suite dégustées par vos clients.

Préparation n°1	
Préparation n°2	
Préparation n°3	

Option CSR :

→ Vous mettez en valeur l'espace de vente en proposant des animations pour les buffets et des décorations adaptées aux différentes thématiques.

Buffet	Animations	Décorations
N° 1 : _____		
N° 2 : _____		
N° 3 : _____		
N° 4 : _____		
N° 5 : _____		

→ Vous réalisez un argumentaire vente pour chacun des deux plats préparés par la cuisine. Pour cela, vous avez à votre disposition les fiches techniques de production.

Préparations	Caractéristiques	Avantage	Argumentaire
N°1			
N°2			
N°3			

→ Vous contrôlez la qualité marchande des trois plats avant de les présenter à vos clients.

Critères	Commentaires du plat N°1	Commentaires du plat N°2	Commentaires du plat N°3
Présentation (aspect – forme – harmonie – volume – Originalité – couleur – brillance – etc...)			
Netteté et propreté de l'assiette			
Température des mets			
Qualité et mariage des textures Appoint des cuissons			
Originalité et mariage des saveurs			
Qualité des assaisonnements			

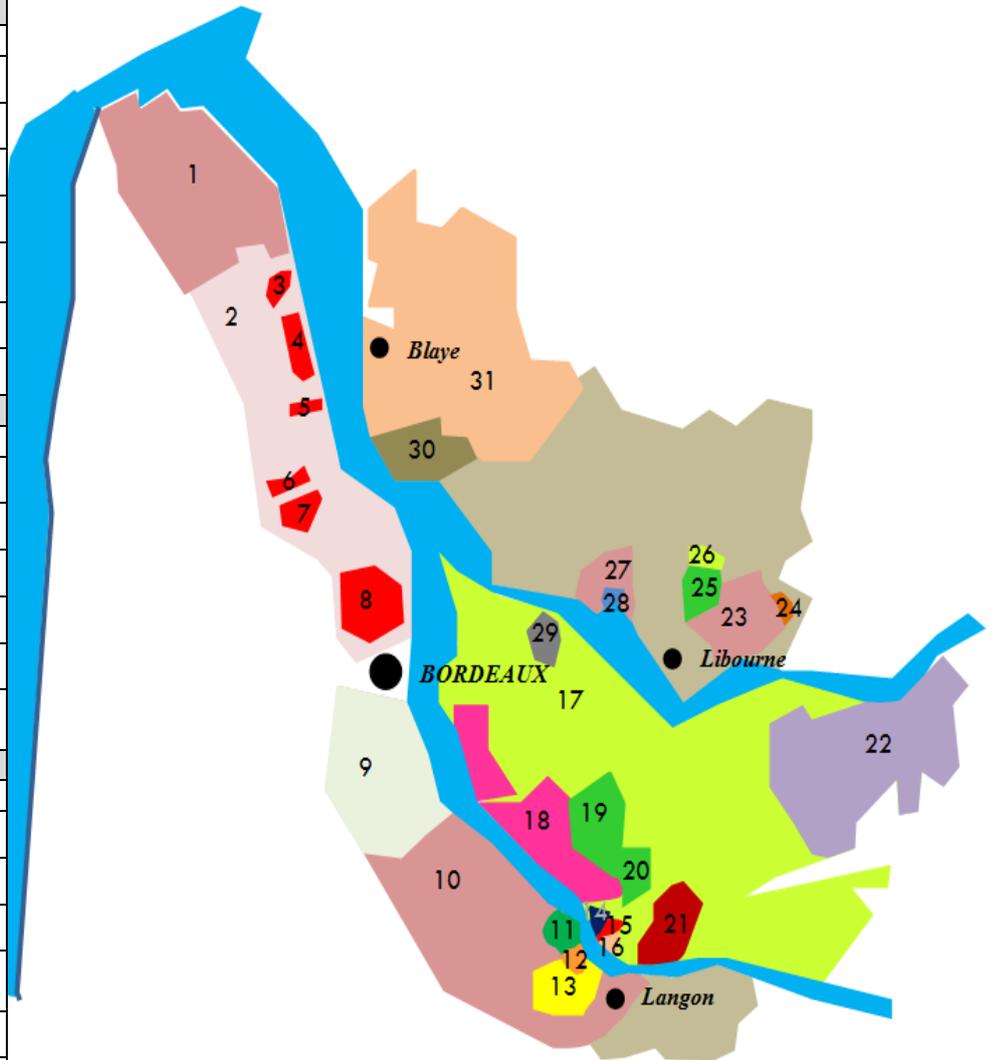
Consommé avec modération, le vin accompagne un mets afin de le sublimer.

Pour déterminer le bon vin, il est important de tenir compte de certains paramètres :

- La région : un mets régional avec un vin régional
- Le prix/le budget : un mets d'exception mérite un vin d'exception
- Le produit : poissons et fruits de mer – vin blanc ; viandes et charcuteries – vin rouge ; ...

→ Vous identifiez et localisez les appellations les plus réputées du Vignoble Bordelais.

Vins à prix élevé		
N°	Appellation	Couleur(s)
	Médoc	
	Margaux	
	Saint-Estèphe	
	Saint-Julien	
	Saint-Émilion Grand cru	
	Sauternes	
	Pomerol	
Vins à prix modéré		
N°	Appellation	Couleur(s)
	Haut-Médoc	
	Graves	
	Pessac-Léognan	
	Saint-Emilion	
	Loupiac	
	Castillon Cotes de Bordeaux	
Vins peu chers		
N°	Appellation	Couleur(s)
	Bordeaux	
	Bordeaux supérieur	
	Entre-deux-mer	
	Blaye Cotes de Bordeaux	
	Bordeaux rosé	
	Premières Côtes de Bordeaux	



→ Vous proposez des accords-boissons.

Plats	Appellations	Caractéristiques

→ Vous réalisez une analyse sensorielle d'un vin.

Appellation					
marque commerciale					
Millésime					
Région de production					
Cépages					
ASPECT VISUEL					
Couleur/ robe	Pourpre	Cerise	Rubis	Grenat	Tuilé
	Jaune pâle	Jaune vert	Citron	Or	Ambré
	Rose pâle	Gris	Groseille	Rose saumon	Pelure d'oignon
Limpidité	Limpide	Trouble			
Intensité	Pâle	Moyenne	Soutenue	Foncée	Opaque
Brillance	Mâte	Lumineuse	Brillante	Éclatante	
Viscosité (larmes)	Fluide	Épaisse	Visqueuse		
ASPECT OLFACTIF					
1^{ère} impression	agréable	désagréable			
Intensité	faible	moyenne	puissante		
Arômes primaires					
Arômes secondaires					
ASPECT GUSTATIF					
Sucrosité	Sec	Demi-sec	Doux	Moelleux	Liquoreux
Acidité	Aucune	Présente	Dominante		
Amertume	Aucune	Présente	Dominante		
Astringence / Tanins	Aucune	Présente	Dominante		
Puissance	Faible	Moyenne	Puissante		
Texture	Mince	Souple	Grasse	Onctueuse	
Persistance	Courte	Faible	Moyenne	Longue	
COMMENTAIRE PERSONNEL					

Annexe 1 - Les appellations du Bordelais.

