

Les apéritifs

C1-3.1 Valoriser les produits

Objectifs : → Citer et expliquer les principales étapes de l'élaboration des apéritifs.
 → Identifier les apéritifs et préciser leurs origines et principales caractéristiques.

Vous êtes embauché en tant que commis de salle au Bar Brasserie les Flots Bleus à Pyla sur mer. L'apéritif est l'occasion de découvrir ou re-découvrir une multitude de produits, parfois délaissés. La spécialité du bar est de proposer à sa clientèle un large choix d'apéritifs classiques. Une expérience professionnelle au sein de cet établissement réputé, vous permettra d'approfondir vos connaissances en matière d'apéritifs.

Activité 1

La carte du bar est riche en boissons apéritives, pour mieux connaître les produits vous repérez sur la carte **document 1**, les différentes familles de produits. Vous les surlignez en vert.

Document 1 : la carte des apéritifs

Carte des Apéritifs

Les Flots Bleus

À base de vin...

3,00 €

Les vermouths 6 cl

Noilly Prat sec
 AOC vermouth de Chambéry Dolin rouge
 Cinzano dry, bianco, rosso
 Martini dry, bianco, rosso

Les vins doux naturels 6 cl

Muscat de frontignan
 Banyuls
 Muscat de Beaumes de Venise

Les quinquinas 6 cl

Dubonnet
 Saint Raphael

Lillet blanc, rouge ou rosé

L'apéritif Bordelais de Podensac à base de vin aromatisé de liqueurs, de fruits rouges, d'agrumes et de miel.

6 cl

Les vins de liqueur 6 cl

Floc de Gascogne
 Pineau des Charentes
 Porto Rozes blanc rouge
 Taillor's Vintage Port 1985

À base d'alcool...

3,00 €

Les anisés 3 cl

Ricard
 Pernod
 Pastis Bardouin

Les bitters 6 cl

Campari
 Martini bitter

Les gentianes 6 cl

Suze
 Avèze

Activité 2

Vous êtes d'ouverture et vous devrez réaliser la mise en place du bar et son réapprovisionnement. Classez les produits représentés sur les étagères en les inscrivant à leur place, dans la bonne catégorie, dans le tableau ci-dessous.

Étagères du bar :

Les vermouths	Les vins doux naturels	Les vins de liqueurs	Les quinquinas

Étagères du bar :

Les anisés	Les bitters	Les gentianes

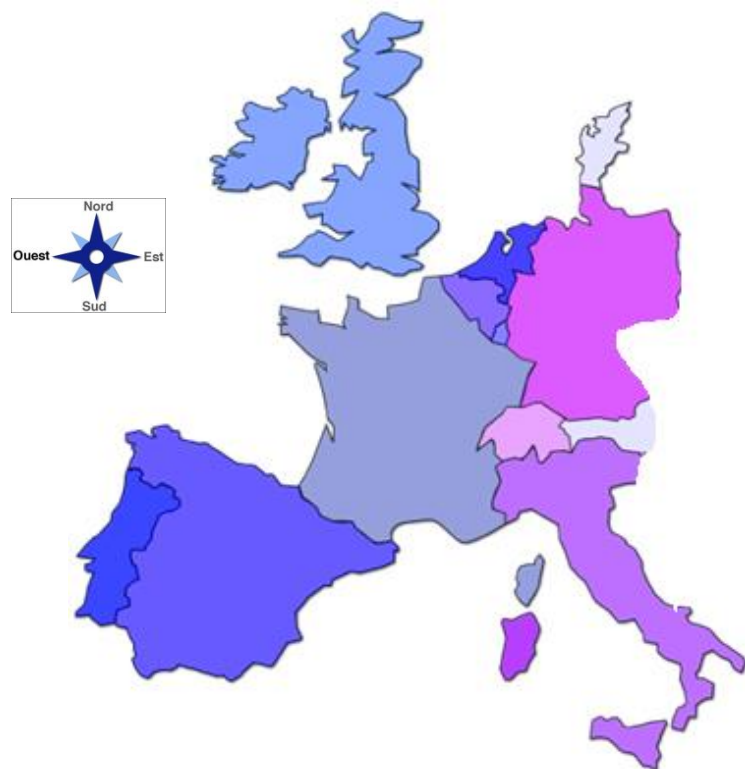
Activité 3

En observant les étiquettes vous remarquerez les origines géographiques variées des différents produits. Vous décidez de vous rafraîchir la mémoire en terme de géographie.

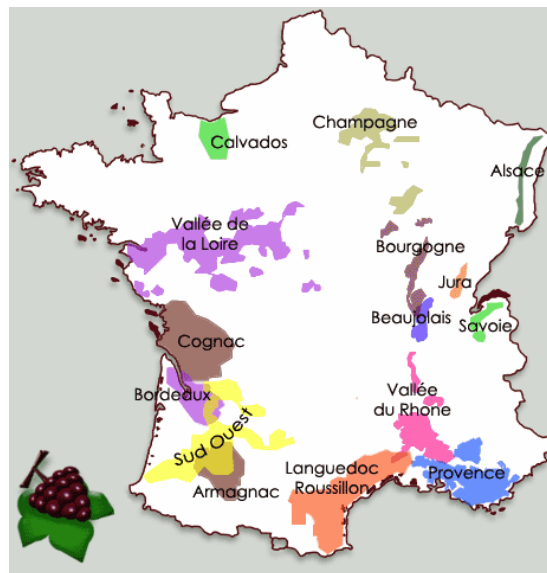
Un peu de géographie

Situez sur la carte les pays européens suivants :

- Espagne
- Italie
- Royaume Uni
- Suisse
- Allemagne
- Pays bas
- Belgique
- Autriche
- Irlande



Situez sur la carte de France Sète et Chambéry



Vous citez l'origine et la famille des produits ci- dessous puis vous entourez les produits régionaux :



Activité 4

Votre responsable vous parle du Lillet, le fameux apéritif bordelais, afin de mieux le commercialiser il vous demande de lire l'article de presse ci-dessous, pour identifier les principales caractéristiques du produit.

Lillet, drink branché du Bordelais, revient à la mode...

Sur le bassin d'Arcachon, comme au Cap-Ferret et dans les stations balnéaires du Médoc, le Lillet est l'apéritif favori des estivants.

Inclassable, il n'appartient à aucune des familles. Il est né à Podensac en 1887, au sud de Bordeaux. Il est issu d'un assemblage de vins (cépages Sémillon, Sauvignon pour Lillet Blanc et rosé, et Merlot, Cabernet pour Lillet Rouge) et de liqueurs naturelles de fruits, d'écorces d'oranges douces du Sud de l'Espagne ou de Tunisie, d'oranges amères d'Haiti, de quinquina du Pérou, de fruits rouges... James Bond va faire connaître le Lillet dans le monde entier en dégustant dans le film « Casino royale », le cocktail Vesper à base de gin de vodka et de Lillet.



Citez les cépages utilisés

Citez les autres composantes

Vous avez la chance de réaliser une analyse sensorielle du produit

	Blanc	Rouge	Rosé
Analyse visuelle			
Analyse olfactive			
Analyse gustative			

Vous rédigez un argumentaire de vente du Lillet

Activité 5

Afin de commercialiser vos produits vous décidez de mettre en place des actions promotionnelles qui vous permettront d'augmenter vos ventes.

Vous les citez

⇒

⇒

⇒

⇒

Activité 6

Vous observez qu'il existe différents types de verrerie. Vous les identifiez afin de mieux les connaître.



Activité 7

Des clients sont installés dans le bar et vous prenez les commandes. La table de monsieur Vivaldi, vous demande : un martini rouge, un floc de Gascogne, un pernod, une suze, un campari et un lillet. Vous devez préparer les boissons et assurer le service.

Vous essayez de faire face à cette situation difficile ! Quel verre choisir ? Quelle quantité servir ? Avec ou sans glace ? Avec quel accompagnement ?

A la fin du service vous décidez de prendre des notes afin de vous souvenir de toutes ces caractéristiques.

Produit :		Produit :		Produit :	
Famille		Famille		Famille	
Verrerie		Verrerie		Verrerie	
Dose		Dose		Dose	
Service		Service		Service	

Produit :		Produit :		Produit :	
Famille		Famille		Famille	
Verrerie		Verrerie		Verrerie	
Dose		Dose		Dose	
Service		Service		Service	

Retenir l'essentiel

Assurer le service des apéritifs avec la méthode QQQQCP...

QUI ?	Qui est concerné par la situation ? Qui fait l'action ou l'activité ?
QUOI ?	Quelle est l'action, quelle est la problématique ?
OU ?	Où se traite l'action ? dans quel service ?
QUAND ?	A quel moment se produit l'action ? quelle est sa fréquence ?
COMMENT ?	Comment s'y prend t- on ? quelle est la démarche, la procédure ?
POURQUOI ?	Quel est l'intérêt de mettre en place cette procédure ? quels sont les objectifs à atteindre ?

Les apéritifs, j'applique :

Qui suis-je...

Je suis un ABV, je porte une AOC et je suis à base de jus de raisin Gascon....

Je suis

Je suis née aux Antilles, je sers à aromatiser et je titre 44.7 % du va

Je suis

Nous sommes mutés en fin de fermentation avec de l'alcool à 96 %, mes cépages (grenache, muscat, malvoisie) sont riches en sucre, nous habitons le sud de la France...

Nous sommes

Je suis de Turin, je suis parfumé aux plantes et ma couleur est caramel...

Je suis

Je viens de Savoie, j'ai une AOC, je suis commercialisé par Dolin...

Je suis

Je sens bon l'anis et la réglisse, je suis apprécié pour ma fraîcheur et j'habite Marseille....

Je suis

Je suis muté en cours de fermentation, mes vignes poussent au bord du fleuve Douro et je vieillis en fut de chêne...

Je suis

Anecdote

Quel fameux film va faire découvrir le Lillet dans le monde entier ?

.....

Quel est le nom et la composition du cocktail ?

.....

À vous de jouer...

Horizontalement

1. je suis coloré au carmin de cochenille
2. une gentiane du cantal
3. je suis le vermouth de Marseillan.
4. je suis l'apéritif Bordelais
5. une substance médicinale contre la malaria

Verticalement

6. je suis un raisin très sucré délicieux à manger
7. je suis anisé en forme d'étoile
8. vdn rouge du Roussillon
9. les alsaciens m'adorent dans la bière
10. je suis un mélange de jus de raisin et d'alcool

