



Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto

PAIN VIN  COMPANY

L'AGENCE DU GOÛT



COMPTE-RENDU D'ANIMATION

Les vins de Porto: Connaissance des produits européens et inter culturalité
Un Partenariat entre l'Institut des Vins de Porto & le Ministère de l'Éducation Nationale

ETABLISSEMENT : Lycée Professionnel Hautevue

Ville : Morlaas

Date de la formation : 16 Octobre 2017

CHEF DE TRAVAUX : Monsieur Toulet

PROFESSEUR COORDINATEUR: Mme Sabatté

PROFESSEUR(S) PARTICIPANT AU PROJET : Mme Cluzeau – Mme Sabatté

AUTRES INTERVENANTS : Monsieur Felix Quémin Sommelier Au Chai à Bizanos

CLASSE(S) : Première bac pro

NOMBRE D'ELEVES PARTICIPANTS : 25

AUTRES :

VINS DE PORTOS DEGUSTES : Dona Antonia Reserva Tawny Fereira ; Ramos Pinto RP 10 ; Taylor's reserve port ; Rozes 2010 Late bottled vintage .

PROJET PEDAGOGIQUE :

Inscrire les élèves dans une démarche de veille et de recherche
Valoriser le porto en étudiant la gamme de ce produit.
Conseiller la clientèle pour la vente de Porto

DESCRIPTIF DE L'ANIMATION :

1 heure avant l'arrivée de l'intervenant, les élèves ont travaillé sur des documents préparés par les enseignants pour des recherches sur la région du Porto, l'élaboration du Porto, les différents Portos.

Lorsque l'intervenant est arrivé, il a fait une synthèse sur la région du Porto, est revenu sur l'élaboration du Porto et les différents Portos. Il a développé et expliqué la notion de Maison de Porto et expliqué en détail les Quintas.

Suite à cet aspect théorique, nous sommes passés à la dégustation des 4 portos avec analyse sensorielle détaillée et les accords mets et vins qui en découlaient et les argumentations commerciales à développer pour la clientèle.

Après cette intervention, le test pour le certificat a été passé dans le cadre du cours de technologie.

SUPPORTS UTILISES :

Utilisation du TBI, Situation du Portugal, de la région de Porto, des vignobles en terrasse.
Documents de recherche pour les élèves.
Documents de synthèse.

BILAN POUR L'ELEVE :

Bilan très positif, Les élèves ont été très intéressés par cette intervention, la découverte et la dégustation des différents portos a été très instructive car ils connaissaient peu la gamme étendue des portos.
Rencontre avec un sommelier en activité

BILAN POUR LE PROFESSEUR :

Intervention très positive. Les élèves ont été très participatifs ont posé énormément de questions et ont découvert un produit qu'ils ont appris à apprécier. Ils ont acquis des connaissances et renforcer leurs compétences.
Cette rencontre avec un sommelier et un produit a également permis à certains de se projeter dans une idée de poursuite d'étude autour des vins et spiritueux.

PISTES D'AMELIORATION : aucunes