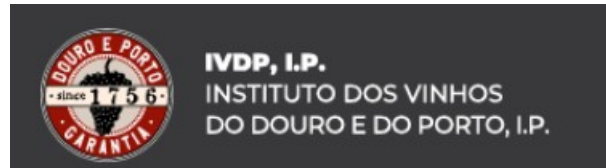


# SÉMINAIRE ACADÉMIQUE 30 MARS 2023

## INSTITUT DES VINS DE DOURO



ACADÉMIE DE RENNES



ACADÉMIE  
DE RENNES

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

LYCÉE



MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION  
NATIONALE  
ET DE LA JEUNESSE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

JEAN GUÉHENNO VANNES



## DÉROULEMENT DE LA JOURNÉE « PORTO » 30 mars 2023

Horaire	Thème	Structure d'accueil	Lieu / Disposition	Équipement	Public professeur		Observation
					SC	OPC	
08H45 - 09H15	Accueil des participants	Plénière	Restaurant pédagogique Rdc	Buffet boisson chaude et autres			Soutien logistique élèves et professeur de l'établissement
09H15	IDVP 1 approche scientifique et connaissance du produit	Plénière	Salle de réunion	Poste informatique Écran, vidéoprojecteur			
11H00	PAUSE						
11H15	IDVP 2 analyse organoleptique	Plénière	Salle de réunion	Tables au centre de salle Verres à vins et à eau, carafes, seaux à vin set de table, serviette papier fiche dégustation			
12H15	<b>REPAS</b>		Restaurant pédagogique étage				
14H00 - 15H30	Atelier expérimentaux OPC et SC  OPC : Production culinaire valorisant les Portos  SC : Réalisation de cocktails valorisant les Portos	Groupe A (6 collègues OPC ET 6 collègues CSR) Groupe B (6 collègues OPC ET 6 collègues CSR)	Bar du restaurant pédagogique RDC Cuisine application RDC	Verres et matériel du bar Équipement de la cuisine			Travail en atelier expérimentale 1 - Phase Découverte 2 - Phase création 3 - Phase conception 4 - Phase Dressage 5 - Phase fiche dégustation / présentation mutualisation
15h30 -16h00	Mutualisation : Présentation production, synthèse	Plénière	Restaurant application RDC	Tables au centre de salle Assiettes,, serviettes papier, couverts			Présentation des production
16h00	Bilan de la journée	Plénière	Salle de réunion				
17h00	Fin de journée						



# **Atelier Expérimental VIN DE DOURO**

## **« Le Porto »**

**Nom des professeurs :** Gaudiche Vincent (cuisine)  
Le Goff Patrice (commercialisation service restaurant)

**Objectif :** Mettre en œuvre les Portos et les vins de Douro

**Atelier :** Atelier production culinaire  
Atelier production salle et bar

**Contexte professionnel :** Acquisition de connaissance sur les vins de Porto  
Analyse organoleptique et professionnel

**Public :** Groupe A (6 professeur OPC ET 6 professeurs CSR) - Atelier bar  
Groupe B ( 6 professeur OPC ET 6 professeurs CSR) - Atelier cuisine

**Durée :** 1h30

**Champ d'application :** les vins de Douro et les Portos

**Déroulement :** 1 - Phase découverte  
2 - Phase réalisation  
3 - Phase présentation - dégustation  
4 - Phase mutualisation



# Le contexte des Ateliers Expérimentaux Cuisine et Salle

## Le restaurant « L'Iberico »

**Source :** [L'IBERICO | Restaurant Espagnol | Vannes \(liberico.fr\)](http://liberico.fr)

L'Iberico : Une invitation au voyage !

Situé rue Fontaine dans le quartier historique de St Patern à Vannes, haut lieu des restaurants du monde, il ne manquait plus que l'arrivée de ce concept ibérique.



Une carte pleine de saveurs et de couleurs à découvrir sans modération avec ses papilles !

Des formules au choix ou à la carte, les fameuses tapas, paellas, les plats et desserts espagnols et portugais, sorbets... le tout dans une ambiance chaleureuse !



# Atelier Expérimental Bar

## Contexte professionnel

L'entreprise souhaite ancrer plus fortement l'image du restaurant dans son environnement local et régional.

Naturellement, elle veut faire appel à des produits emblématiques bretons. Après, une recherche, elle a sélectionné une série de produits qu'elle vous propose.

Son souhait serait de créer un cocktail fusion de l'influence bretonne et de l'influence portugaise, à base d'un porto et de produits bretons qui entreraient dans son élaboration.

Ce cocktail sera réalisé pour accompagner un amuse-bouche ou « Tapa breton » de votre création.

Leur conceptions, élaborations, décorations et argumentaire de vente sont laissés à votre choix.

Elle vous met à disposition, une série de produits (boissons, fruits, charcuterie, produits laitiers, etc.) en complément qui sont déjà utilisés à la carte du restaurant et qui faciliteront une mise en œuvre future.

## Instructions

A l'aide de vos documents de la dégustation des 5 portos du matin, votre rôle, en binôme, sera de partir d'un de ces Portos pour :

### OPTION N° 1 : 3 groupes

*Étape 1 - Conception et réalisation d'un cocktail à base de « Porto » :*

- réfléchir à la conception d'un cocktail à base de ce Porto et de produits bretons proposés au bar
- réaliser une fiche technique cocktail (voir en annexe).
- préparer et décorer le cocktail au bar en respectant les règles d'hygiène et de service
- lui trouver un nom
- proposer un argumentaire de vente du cocktail

*Étape 2 - Conception et réalisation d'une « grignote » ou « tapa » pour accompagner le cocktail :*

- réfléchir à la conception d'une « grignote » à base des produits mis à votre disposition (avec Porto ou non)
- préparer et dresser la tapa sur le matériel de votre choix
- proposer un argumentaire de vente pour aller avec le cocktail proposé

Une analyse sensorielle sera ensuite effectuée pour valider ou non l'accord amuse-bouche / cocktail.



## OPTION N° 2 : 3 groupes

*Étape 1 - Conception et réalisation d'une « grignote » ou « tapa » pour accompagner le cocktail :*

- réfléchir à la conception d'une « grignote » à base des produits mis à votre disposition (avec Porto ou non)
- préparer et dresser la tapa sur le matériel de votre choix
- proposer un argumentaire de vente pour aller avec le cocktail proposé

*Étape 2 - Conception et réalisation d'un cocktail à base de « Porto » :*

- réfléchir à la conception d'un cocktail à base de ce Porto et de produits bretons proposés au bar
- réaliser une fiche technique cocktail (voir en annexe).
- préparer et décorer le cocktail au bar en respectant les règles d'hygiène et de service
- lui trouver un nom
- proposer un argumentaire de vente du cocktail

Une analyse sensorielle sera ensuite effectuée pour valider ou non l'accord amuse-bouche / cocktail.

A l'issue une production documentaire il vous sera demandé :

- Fiche technique Cocktail (fournie) : Nom, alcool de base, famille et catégorie de cocktail, composition, quantité, analyse sensorielle et argumentaire de vente).
- Fiche technique « Grignote »
- Fiche analyse sensorielle accord met et vin

# Déroulement

## PHASE CRÉATION :

> A partir des produits mis à votre disposition au bar, réfléchir et créer votre cocktail en binôme, remplir la fiche technique mis à votre disposition (choix du verre, choix de la méthode d'élaboration, composition, dosage, décoration, argumentaire de vente)

> A partir des produits mis à votre disposition au buffet, réfléchir et créer votre grignote en binôme. Compléter la fiche technique produit.

## PHASE RÉALISATION :

> Au bar, dans le verre de votre choix, en utilisant le matériel mis à votre disposition et en respectant les techniques de bar professionnelles, mettre en place votre poste de travail, réaliser et servir vos 2 cocktails/ Le choix du verre et de la décoration devra mettre en valeur le produit.

> A l'office, dans le support de votre choix, en utilisant le matériel mis à votre disposition et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité, mettre en place votre poste de travail, réaliser et dresser votre grignote. Le choix du contenant devra mettre en valeur le produit.

## PHASE PRÉSENTATION et DÉGUSTATION

> En dégustant le cocktail, compléter la fiche technique cocktail, avec les descripteurs adaptés et proposer une argumentation commerciale.

> En dégustant le cocktail et la grignote, compléter la fiche de dégustation accord « Grignote » et cocktail.

## PHASE MUTUALISATION

Présenter vos résultats en synthèse avec l'aide de votre fiche technique cocktail et proposer une dégustation accord cocktail et amuse-bouche



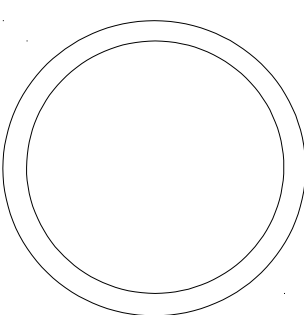
# ANNEXES

- Fiches Techniques PORTOS
- Fiches Techniques « Grignote »
- Fiches Techniques Cocktail
- Fiches de dégustations Accord « Grignote et Cocktail »







# FICHE TECHNIQUE «GRIGNOTE»

Candidat N° :	<b>Intitulé du plat :</b>				
<b>DESCRIPTIF</b>					
<b>Couverts : 8</b>	CCP1- CCP2- CCP3-				
DENRÉE	Unité	Quantité	N° phase	TECHNIQUE	Durée
Consignes et Matériels de dressage			Matériels de préparation et de cuisson: à compléter par le candidat		
			<b>2 Portions</b>		



# FICHE TECHNIQUE COCKTAIL

<b>NOM :</b> _____ <b>ALCOOL DE BASE :</b> _____	<b>CATÉGORIE :</b> _____	<b>FAMILLE :</b> _____
<b>Méthode</b>  _____ _____ _____	<b>Verrerie</b>  <b>Histoire</b> _____ _____ _____	<b>Illustration</b>     <b>Décoration</b> - _____ - _____

INGRÉDIENTS	COÛT AU LITRE	DOSE EN CL	DOSE EN 1/10	COÛT TOTAL
_____	_____ €	___ cl	__ /10	_____ €
_____	_____ €	___ cl	__ /10	_____ €
_____	_____ €	___ cl	__ /10	_____ €
_____	_____ €	___ cl	__ /10	_____ €
_____	_____ €	___ cl	__ /10	_____ €
	TOTAL	___ cl	10 /10	_____ €

## ANALYSE SENSORIELLE

<b>Oeil</b>	Aspect Couleur	Cristallin   Brillant   Limpide   Terne   Trouble   Opaque		
<b>Nez</b>	Intensité  Fugace Léger Présente Aromatique	Qualité  Désagréable Ordinaire Plaisant Fin Très fin	Caractère  Fruité : _____ Floral : _____ Végétal : _____ Épicé : _____ Alcoolisé : _____ Autre : _____	
<b>Bouche</b>	Acidité	Faible   Vive   Forte   Équilibrée   Marquée   excessive		
	Amertume	Nulle   Légère   Prononcée   Forte		
	Alcool	Léger   Chaud   Suffisant   Capiteux		
	Texture	Mince   Moyenne   Dense   Charnue   Ample		
	P.A.I.	Courte   Moyenne   Longue   Très longue		

## ARGUMENTAIRE DE VENTE

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_



# FICHE ANALYSE SENSORIELLE « Grignote et Cocktail »

<b>NOM de la GRIGNOTE</b>	<b>NOM du COCKTAIL</b>	
<b>INTENSITÉ</b>	<b>CORPS</b>	
<b>SAVEURS / ARÔMES</b>	<b>SAVEURS / ARÔMES</b>	
<b>TEXTURE</b>	<b>ACIDITÉ</b>	
	<b>SUCROSITÉ</b>	
	<b>AMERTUME</b>	
	<b>ALCOOL</b>	
	<b>ÉQUILIBRE</b>	
<b>Accord Grignote et cocktail</b>		
<b>Evolution du Cocktail</b>		
<b>Evolution de la Grignote</b>		
<b>Harmonie Grignote / Cocktail</b>		

