TechnoResto.Org

Fiche d'intentions pédagogiques

Niveau	T.A. d'approfondissement	Thème du cours :	Le service des vins au restaurant
Classe préconisée	Bac-Pro. / B.T.n	Titre du cours	Le service des vins rouges

Objectifs Généraux	Evaluation
Etre capable de réaliser le service des vins rouges au restaurant selon les usages de la profession. Etre capable d'adopter une méthode de service adaptée au vin et d'utiliser le matériel approprié.	Evaluation formative durant la T.A. L'évaluation sommative se fera en A.P.S. ou T.P.
Objectifs Opérationnels	**Exercices**
• Présenter un vin en panier • Ouvrir une bouteille en panier • Choisir une verrerie optimale • Vérifier la température de service • Adapter la bonne méthode selon le vin rouge • Avoir des notions de prix des vins et du matériel	Séance active pour l'élève, il doit : • Pratiquer • Adapter des solutions logiques

Pré-requis

Professionnels :

- Stages, connaissances de l'élève.
- Service des vins au restaurant (B.E.P. / seconde B.T.n)
- L'analyse sensorielle

Inter-disciplinaires :

- Cours de technologie sur les maladies et accidents du vin
- Cours de technologie sur les cépages
- Cours de crus des vins
- Cours de technologie sur l'élaboration d'un vin rouge (simple rappel)

Supports

Polycopiés :

Document élève.

Tableau :

Récupération des connaissances élèves pour la mise en place du carré magique qui permet de schématiser un service des vins parfait. Ce schéma est le plan global de la technologie appliquée, il devra rester en permanence au tableau.

Matériel et produits :

Prévoir plusieurs sortes de verres (I.N.A.O, Bordeaux, Bourgogne, etc...), des bouteilles remplies d'eau avec du marc de café (pour simuler les dépôts) rebouchées avec un bouchon liège (au moins une par groupe), deux bouteilles du même vin rouge : un très frais et un autre à température ambiante. Prévoir tout le petit matériel annexe : assiettes à pain, liteaux, paniers, bougies, dessous de carafe, carafes, couteaux limonadiers (élèves) etc...

Transparent :

La fiche enseignant peut être rétroprojetée pour gagner du temps au moment de remplir le document élève.

Copyleft 2003 Technoresto.org