

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 rafraîchis

Objectifs Généraux	Evaluation
Etre capable de réaliser le service des vins blancs, rosés et mousseux 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
<ul style="list-style-type: none"> • Choisir une verrerie optimale • Vérifier la température de service • Ouvrir une bouteille de champagne (ou autre vin effervescent) • Adapter le matériel selon le vin • Avoir des notions de prix des vins et du matériel 	Séance active pour l'élève, il doit : <ul style="list-style-type: none"> • 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)
- Service des vins rouges au restaurant (B.T.n / Bac Pro)
- L'analyse sensorielle

Inter-disciplinaires :

- Cours de technologie sur les maladies et accidents du vin
- Cours de technologie sur les cépages
- Cours de technologie sur l'élaboration d'un vin blanc / de la méthode traditionnelle / autres méthodes pour l'élaboration des vins mousseux (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 (flûtes, Alsace, etc...), des bouteilles d'un vin mousseux très bas de gamme (au moins 3 / 4, soit une par groupe) ou des bouteilles rebouchées et remuselées, une de ces bouteille sera à une température de 15°C. Deux bouteilles du même vin blanc (un muscat V.D.N. semble le plus approprié) : un très frais et un autre à température ambiante. Prévoir tout le petit matériel annexe : assiettes à pain, litesaux, seaux, carafes, couteaux limonadiers (élèves), matériel spécial (si dispo) etc... Mettre en place une table client qui sera utilisée pour le remplissage des verres.

Transparent :

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