

Déroulement de la séance

Synoptique de la séance

Première partie	Seconde partie
<p>La première partie du cours s'attache à définir le carré magique du service des vins rouges et à présenter le matériel à utiliser. On utilise aussi l'analyse sensorielle pour sensibiliser les élèves sur l'importance de la température de service et la forme du verre.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Définition précise de chaque point du carré magique. • L'importance de la température par l'analyse sensorielle. • L'importance du verre par l'analyse sensorielle. • Présentation du matériel nécessaire pour le service des vins rouges. 	<p>La seconde partie du cours s'attache à faire déduire aux élèves l'intérêt du décantage et à transférer la gestuelle liée. On passe à l'expérimentation et à la réalisation de certains points :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'organisation du guéridon. • Présentation et ouverture d'une bouteille en panier. • Service et tenue de la carafe. • Synthèse de la T.A..

Détail de la séance

Temps	Etapas	T. Pédago	Activité Elève	Supports et outils
5 min	- Rappel de la dernière T.A. - Intérêt de la T.A. du jour - Objectifs à atteindre - Déroulement de la séance	Interrogative Expositive	- Participation sur rappel du cours précédent. - Ecoute.	Tableau
15/(20)min	"Le service des vins rouges au restaurant" Peut-on améliorer le service des vins rouges ? Séparer la classe en 4 groupes de 3	Interrogative Expositive	Participation de l'élève sur la recherche de ce qui pourrait améliorer le service des vins rouges , écrire au tableau les idées des élèves et en extraire le carré magique qui reste le schéma général du cours. Le laisser dans un coin du tableau.	Tableau
15/(35)min	"L'importance de la verrerie" Présentation de la verrerie et constat sur son influence.	Déductive, interrogative	Remplir 4 verres I.N.A.O. et deux tumblers avec le même vin à bonne température, faire passer à chaque groupe et laisser faire le constat eux-même. Présenter les variantes de verres possibles (si dispo).	- Matériel : verres, vin rouge. - Doc. élève page 1
15/(45)min	"la température de service" Les élèves ont des notions sur la température de service, il faut simplement faire un approfondissement.	Expositive, déductive	Leur donner 4 verres I.N.A.O avec le même vin mais à une température de 7 / 8° C. Par l'analyse sensorielle en dégager les différences constatées tout en les guidant. Distribuer la page 2 du document élève.	- Tableau - Document élève page 2 - Verres de vins frais.
20/(65)min	"Carafes ou décanter" Nous arrivons à la seconde partie de la T.A., il faut d'abord faire comprendre les objectifs des opérations puis parler du matériel.	Expositive, déductive	Présenter aux élèves une bouteille contenant du marc de café et leur demander une solution de service adaptée. Noter les idées dégagées au tableau. En arriver à déduire que cette opération apporte de l'oxygène. Présenter la distinction entre décantage et passage en carafe. Présenter ensuite le matériel nécessaire et parler des prix (des vins concernés et du matériel).	- Tout le matériel - Doc. élève p2
35/(100)min	"Le décantage et la mise en carafe" Réflexion et transfert de la gestuelle.	Déductive Expérimentale	Proposer à chaque groupe d'organiser un guéridon pour l'ouverture de la bouteille en panier, ne pas faire ouvrir. Chaque groupe présente sa solution, et mettre en place une procédure. Une fois que l'ouverture et la procédure de décantage sont présentés, laisser chaque groupe l'expérimenter. Finir cette opération en montrant la façon de tenir la carafe droite. Compléter le doc. élève.	- Tableau - Document élève page 3 et 4 - Matériel : sous-tasses, bougies, carafes, bouteilles bouchées (eau+marc)
20/(120)min	"Synthèse" Bien rappeler chaque point du carré magique Vérification des objectifs, rangement et nettoyage, annonce de la prochaine T.A.	Expositive interrogative	Ecoute Participation sur rappel des objectifs.	- Tableau (rappel)