

SEMINAIRE PORTO ACADEMIE DE TOULOUSE 2022 : ATELIER EXPERIMENTAL

PRE REQUIS

TECHNIQUES DE
BASE DE BAR.



NOTIONS DE RECETTES ET DE
FICHES TECHNIQUES.



NOTIONS D'ANALYSE
SENSORIELLE ET DE
SAVEURS DE BASE



MATÉRIELS ET MARCHANDISES



MATÉRIEL DE BAR ET
VERRERIE VARIÉE



UN ENSEMBLE DE
PRODUITS VARIÉS, CHOISIS
EN FONCTION DE
L'OBJECTIF



Un gélifiant à froid
neutre en saveur.



Un système de
portionnage
calibré

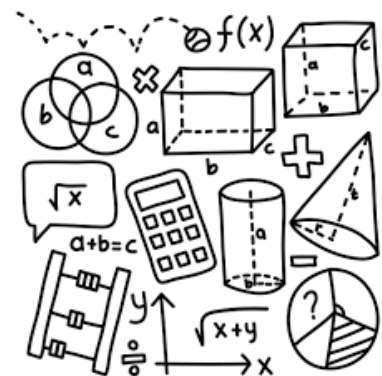
OBJECTIFS



ANALYSE SENSORIELLE
ET ÉQUILIBRES



CRÉATION, REVISITE,
DÉSTRUCTURATION,
TRAVAIL SUR LE THÈME
MOLÉCULAIRE



CO-INTERVENTION.
TRAVAIL SUR LES
PROPORTIONS (10^{ÈMES})
LES VOLUMES ...

ATELIER EXPÉRIMENTAL :

DÉMARCHE DE CONSTRUCTION D'UN COCKTAIL

Expérimenter des saveurs et créer un cocktail à base de Porto, en utilisant un ensemble de boissons du bar gélifié.

OBJECTIFS ET RAISONNEMENT

La réalisation et le dosage des cocktails sont souvent confrontés à un ensemble de difficultés pour les élèves :

- Une méconnaissance globale des mesures et une difficulté à utiliser les mathématiques
- Une difficulté globale à l'évaluation et à l'utilisation des mécanismes de proportion
- Un manque d'aisance dans la gestuelle et l'utilisation fine du matériel de bar
- Un manque de culture « produit » global, et absence d'un catalogue acquis par la dégustation hédoniste personnelle.

Par ailleurs, une expérimentation par tâtonnement engagerait une consommation excessive de produits en réalisant une succession de cocktails, et les élèves auraient du mal à visualiser et mémoriser les avancées et les justes proportions.

Les objectifs pédagogiques pourraient donc être :

- L'élève doit savoir réaliser un cocktail en respectant les proportions de la fiche technique
- L'élève doit savoir adapter précisément les quantités de produits en fonction de la production prévue.
- L'élève doit savoir créer (ou adapter) un cocktail en fonction des objectifs organoleptiques recherchés.

LIENS AVEC LES RÉFÉRENTIELS D'ACTIVITÉS

Cette activité peut être proposée sur plusieurs angles pédagogiques, mais aussi à plusieurs niveaux scolaires – le choix des compétences à mettre en œuvre détermineront l'organisation de l'atelier :

- Référentiel bac professionnel Service et commercialisation
 - o C131 – Valorisation des produits (approche méthodologique)
 - o C134 – Proposer des accords mets/boissons (analyse sensorielle)
 - o C232 – Communiquer avec la clientèle (argumentaire technique)
 - o C233 – Servir les boissons
 - o C431 – participer à la régulation des consommations des produits (fiches techniques)
 - o C522 – contrôler la qualité des produits et productions
 - o C525 – s'inscrire dans une démarche de veille
- Référentiel brevet professionnel Barman
 - o C12 – Déterminer les besoins / prévoir les stocks
 - o C21 – Gouter, comparer, choisir
 - o C22 – Doser
 - o C23 – maîtriser la confection des cocktails
 - o C24 – Créer
 - o C44 – Élaborer et utiliser les fiches techniques
 - o C45 – Analyser les écarts

ACCROCHE :

Proposer la dégustation d'un porto flip déstructuré :

Le porto (tawny) et le cognac (VS) sont gélifiés séparément à froid et conservés en froid positif (+3).

Le jaune d'œuf est légèrement sucré et monté en sabayon avec du porto blanc et de l'agar agar.

Le sabayon est passé en siphon et refroidi (+3)

Les gelées sont découpées en fonction des objectifs :

- Découpe artistique et présentation en assiette
- Découpe en cubes de 1 cl et assemblage permettant de compter les cubes

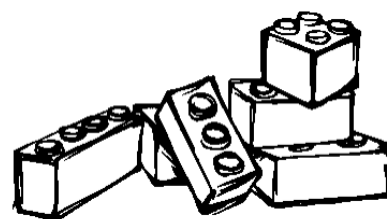
Au moment du service : dressage des gelées puis propulser individuellement le sabayon en mousse dans chaque contenant.

Dégustation hédoniste ou démarche d'analyse sensorielle sur la perception des saveurs et des textures

DÉMARCHE

Aborder la construction ou l'étude de cocktails comme la construction d'un objet en cubes lego

- Gélifier un ensemble d'échantillons de boissons du bar
- Les classer, soit par catégories de boissons, soit par type organoleptique
- Les portionner en cubes – idéalement 1cl ou 1g
- Construire le cocktail selon une FT connue, et visualiser les proportions, comparer à des dérivés....
- Tester les saveurs, les équilibres, puis les accords entre eux AVANT de passer à la réalisation du cocktail selon la technique choisie, comparer les saveurs avant/après...
- Travailler sur les proportions et « la proportionnalité » en utilisant une construction visuelle des quantités à déterminer (en vue d'un inventaire, d'une commande, d'une prévision...)



A un niveau très qualifié (BP Barman), cette démarche peut être utilisée en phase d'analyse sensorielle et d'expérimentation en vue de la création d'un cocktail.