

LYCEE PROFESSIONNEL ST MICHEL

OPTION « APPROFONDISSEMENT À L'OENOLOGIE ET CONNAISSANCE DES VINS » (AOCV) **BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION (CSR)**



LE BAC PROFESSIONNEL

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

Le Bac Professionnel COMMERCIALISATION et SERVICES EN RESTAURATION (CSR) est un diplôme qui forme des professionnels qualifiés, opérationnels dans les activités de commercialisation et de services en restauration sous toutes ses formes et dans tous les secteurs.

A ce titre, l'élève doit maîtriser des connaissances technologiques et scientifiques sur les produits qu'il commercialise.

Dans notre région, le vin est un des principaux produits marqueurs d'une carte de restaurant et la connaissance des vins et spiritueux représente une partie non négligeable des savoirs associés du référentiel. Son apprentissage demeure cependant une difficulté pour un grand nombre de nos élèves.

A travers ce projet innovant, l'équipe du lycée Saint Michel souhaite renforcer les connaissances et les compétences dans ce domaine par la création d'une option « approfondissement à l'œnologie et connaissance des vins » (AOCV) à partir de la classe de 1^{ère} de Bac Professionnel CSR.

Le plateau technique « hôtellerie » du lycée professionnel St Michel le permet, notamment grâce à une salle de dégustation complètement équipée.

En outre, un des membres de l'équipe pédagogique est formé au « Diplôme Universitaire d'Aptitude à la Dégustation » (D.U.A.D.) à l'ISVV de l'université Bordeaux.

OBJECTIFS DU PROJET

- Mettre en place un projet innovant qui permet de motiver davantage les élèves, de favoriser leur poursuite d'études, notamment vers le BTS et la mention complémentaire Sommellerie,
- Valoriser le diplôme Bac Professionnel Commercialisation et Services en Restauration,
- S'adapter aux exigences et aux besoins des professionnels de la restauration commerciale,
- Renforcer les compétences et les savoirs en œnologie des jeunes en formation dans l'exercice de leur métier et les mettre au service de l'économie locale,
- Approfondir les notions « accord mets & vins » et les notions de la commercialisation des vins.

MOYENS

- Proposer 1 heure 30 d'enseignement hebdomadaire en 1^{ère} et en terminale Bac Pro CSR,
- Mettre à disposition le plateau technique du lycée et investir dans du matériel pédagogique,
- Etablir un partenariat avec les propriétaires du Médoc. La première promotion est parrainée par monsieur Denis LURTON (château Desmirail). Le projet est fortement soutenu par monsieur DAMBRINE (château Cantemerle et président du conseil des vins du médoc)



PRINCIPE

Les élèves volontaires de 1^{ère} et terminale Bac Professionnel CSR découvrent de façon plus approfondie :

- Les caractéristiques des crus du bordelais : techniques de culture et vinification, encépagement, législation,
- Les méthodes de dégustation,
- Les spécificités de la géographie viticole et touristique en Gironde : les terroirs, les appellations, les classifications, etc...