

TECHNOLOGIE APPLIQUÉE

ATELIER EXPÉRIMENTAL

Compétences du jour :

- C1-3.3 Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et boissons
- C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale

Déroulement de l'atelier bar

Horaire	Chronologie
15h35 à 15h45	<input type="radio"/> Présentation du thème du jour et des compétences visées
15h45 à 16h30	<input type="radio"/> Cours sur la vodka
16h30 à 16h45	<input type="radio"/> L'analyse sensorielle
16h45 à 17h00	<input type="radio"/> Pause
17h00 à 17h45	<input type="radio"/> Technique de bar : ➤ réalisation des cocktails à base de vodka : évaluation de 6 élèves (notation 25% CCF Bar)
17h45 à 17h55	<input type="radio"/> Synthèse de l'atelier bar

LA VODKA

A la fin de la séance je dois être capable de

- Connaître l'élaboration de la vodka.
- Identifier les qualités de vodkas.
- Proposer des accords mets et boissons.

Activité 1 A l'aide du document 1, répondez aux questions suivantes :

DOCUMENT 1

...venue de Suisse.

Voici une vodka bien différente des autres. Si la vodka connaît un développement massif de nos jours, force est de constater que le meilleur (rare en ce domaine, n'ayons pas peur des mots), côtoie le pire.

L'eau provient du glacier du Titlis, situé dans la *Suisse Centrale*. A une altitude de 3000 mètres, l'eau chemine au travers de la montagne et s'accumule en une source fraîche dans le fond de vallée de l'Engelberg, à une profondeur d'environ 15 mètres du sol.

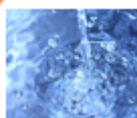
La base de cette eau de vie n'est autre que le seigle. Cultivé sur de petites parcelles, dans l'arrière pays Lucernois, celui-ci sera moulu dans de petits moulins, éloignés d'à peine 100 mètres de la société DIWISA, à l'origine de cette eau de vie. Transporté fraîchement moulu, le seigle fermenté puis distillé une 1ère fois. Titrant 76% Vol% à ce moment-là, l'eau de vie sera distillée encore par 2 fois, afin d'atteindre 96%.

Diluée à l'eau des glaciers, après un petit répit, l'eau de vie s'offre une cure de plusieurs filtrations. Ce procédé permet de concentrer toutes les saveurs, et la pureté de cette future vodka titrant finalement 40% Vol.

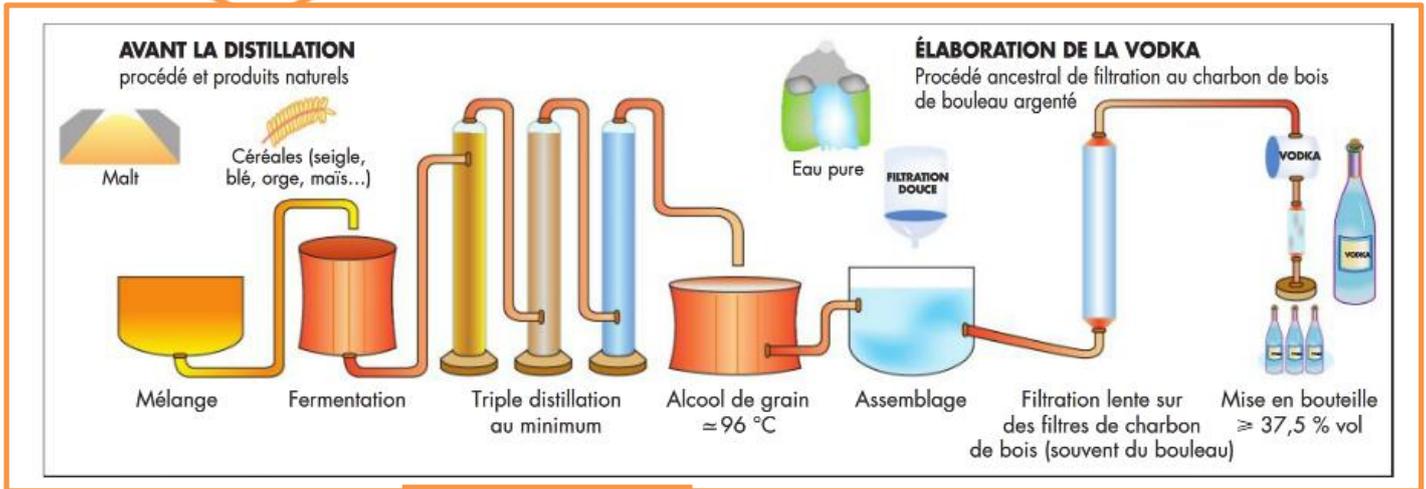


Source : <http://www.sommelier-vins.com>

Les matières premières des vodkas



ELABORATION DE LA VODKA



Source : Ed. Lanore



Alambic à colonne « Patent still process »

Citer les matières premières de la vodka :

- *
- *
- *

Donner les principales étapes de l'élaboration de la vodka :

- *
- *
- *
- *
- *

Quel type d'alambic est utilisé pour la distillation de la vodka :

- *

Quels types de vodka sont représentés sur le marché ?

- *
- *
- *



Notes personnelles :

- La vodka ne gèle pas dans le congélateur parce que la température de congélation de la vodka se situe à - 114,4°C.
- Certaines vodkas sont filtrées sur de la poudre de diamant (Diaka Pologne), ou avec du sable de la Dune du Pyla (Pyla France)

ORIGINE



La vodka est aujourd'hui la boisson la plus populaire dans le monde entier. Son nom est dérivé de "voda", c'est à dire "l'eau" en russe. Cette eau de vie a pour composant principal un alcool de seigle ou de blé dilué dans de l'eau de source jusqu'à environ 40°. La vodka a vu le jour vers 1450 au monastère de Tschoudovo qui se trouvait au Kremlin de Moscou. Dès 1474 le tsar Ivan III a instauré le monopole d'état sur la production et la vente de la vodka. Cependant les gens n'étaient autorisés à boire la vodka que pendant certains jours de l'année, sinon ils risquaient d'aller en prison. L'âge d'or de la vodka est le règne de Catherine II qui avait fait de sa production un privilège de la noblesse.



C'est à cette époque que la vodka russe a rejoint en renommée le cognac français. Le monopole d'état fut aboli par Nicolas Ier en 1828 et c'est à cette époque que fut crée la célèbre maison Smirnoff. Aujourd'hui le plus célèbre producteur russe est la maison "Kristall" crée en 1901.

Pour la Pologne

Au 16ème siècle apparaît la vodka dans les monastères de la région de Dantzig sous le règne du tsar Ivan IV (dit "Le Terrible"). A l'origine, la vodka était un alcool de pommes de terre, car les céréales étaient une ressource trop onéreuse.

Notes de la vidéo :

La vodka a-t-elle un gout ?

Quel est le cocktail réalisé par le barman ?

Fiche d'analyse sensorielle

Critères	Vodka Absolut	Vodka Wiborowa
<p style="text-align: center;">Visuel</p> 		
<p style="text-align: center;">Odeur</p> 		
<p style="text-align: center;">Saveur</p> 		

Argumentaires commerciaux :

N°14

GOD FATHER**Old Fashioned - Sur Glace**7 cl
30 % va2 cl Liqueur Amaretto
5 cl Scotch WhiskyShort Drink
After Dinner
Direct**Observations :**« **GOD MOTHER** »

la Vodka remplace le Scotch Whisky.

« **GODCHILD** » (ou « **FRENCH CONNECTION** »)

le Cognac remplace le Scotch Whisky.

Verser tous les ingrédients dans un verre old fashioned rempli de glace.
Remuer à l'aide d'une cuillère à mélange.

Historique :

inventé par l'Italien Donato Antone, alias « Duke » en 1954, double champion du monde de mixologie et doyen de l'école « Bartending School of Mixology Inc. ».

Argumentaire commercial

N°21

**MAVERICK MARTINI
(Porn Star Martini)****Double Verre à Cocktail**9 cl
18% va1 cl Sirop de Vanille
3 cl Purée ou Nectar de Fruit de la Passion
2 cl Liqueur de Fruit de la Passion
3 cl VodkaShort Drink
All Day Cocktail
Shaker**Décoration :**

½ Fruit de la Passion (facultatif)

**Accompagner le cocktail
d'un shooter de Champagne.**

Verser tous les ingrédients dans un shaker suffisamment rempli de glace. Frapper puis passer dans un double verre à cocktail.
Décorer d'un ½ fruit de la passion (facultatif).
Accompagner d'un shooter de champagne.

Historique :

créé par Douglas Ankra dans les années 90, il le baptisa « **PORN STAR MARTINI** », le succès fut immédiat.

Conçu avec une purée de fruits de la passion et une vodka aromatisée à la vanille, l'idée originale était de manger le fruit de la passion, de rincer son palais avec le champagne et enfin de déguster le cocktail.

Argumentaire commercial

