

CONSEILLER LES BONNES ASSOCIATIONS METS ET VINS



PARTICIPANTS & PREREQUIS :

Restaurateur, directeur de restauration, maître d'hôtel, personnel de restauration

ORGANISATION :

Durée : 21 heures

Lieux : Campus du Lac

INTERVENANT(S) :

Formateur/Consultant spécialisé dans l'œnologie et la sommellerie

VALIDATION DE LA FORMATION ET INFORMATIONS PRATIQUES :

L'intervenant mesurera, tout au long de la formation, l'acquisition des connaissances des participants à travers la mise en place de situation in situ.

Délivrance d'une attestation de formation conforme à la législation en vigueur.

Un support de cours sera remis à chaque participant.

CAMPUS DU LAC

N° SIRET 410 581 102 00010

Code APE-NAF 8542Z

N° Existence 7233 042 4333

Site de Bordeaux

10 rue René Cassin - CS 31996 -

33071 Bordeaux Cedex

Tél. 05 56 79 52 00

campus@formation-lac.com

Site de Libourne

7 Bis rue Max Linder 33504 Libourne

Cedex tél : 05 57 25 40 40

campus@formation-lac.com

OBJECTIFS

Nature de l'action : Acquisition de compétences.

- Mettre en évidence les grands principes qui régissent les accords mets & vins
- Savoir combiner ces derniers pour faciliter le choix du client et optimiser les ventes
- Développer l'argumentation commerciale avec un vocabulaire professionnel

MÉTHODES ET OUTILS PEDAGOGIQUES

Support de formation remis à chaque participant

Dégustations cadencées

Un déjeuner d'application

PRÉREQUIS

Avoir des connaissances techniques de base sur le vin, connaître les fondements de la dégustation

CONTENU DU PROGRAMME

APPROFONDISSEMENT DE LA DÉGUSTATION

- Arôme, saveur, texture
- Vocabulaire approprié
- Pluralité des dégustations

PRÉALABLES AU CONSEIL CLIENT

- Comment aborder la question de la vente alors que je ne suis pas un spécialiste ?
- Déguster, ce que je dois savoir expliquer d'un vin
- Maîtriser la présentation du vin
- Décrypter une étiquette

ACCORDS METS ET VINS

Les différents types d'Accord + Atelier mets et vins

- Semblable / d'opposition / aromatique / couleur / régional / sucre / acidité
- Pourquoi l'accord fonctionne ou pas
- Exemples de menus et plats

INFLUENCE DES SAUCES ET DES GARNITURES

- Un tiers peut modifier l'accord
- Ateliers dégustation mets et vins

LES VINS SPÉCIAUX / EFFERVESCENTS

- Les vins mutés
- Les vins Primeur
- Les vins de voile
- Les vins de glace
- L'univers des vins à bulles
- Accords originaux

LE SERVICE DES VINS

- Pluralité de mise en œuvre : vin au verre droit de bouchon, décantation et aération, ...
- Nouvelle tendance de service des vins
- Le renouvellement de la carte des vins (législation, caractéristiques qualitatives)
- La cave