

SOMMELLERIE : ACCORDS METS/VINS

PARTICIPANTS :

Professionnels de la restauration

ORGANISATION :

Durée : 14h

Lieux : Campus du Lac Bordeaux

INTERVENANT(S) :

Formateur expert œnologie

ELIGIBILITE :

AKTO - HÔTELS CAFÉS RESTAURANTS

Mandataire : PURPLE CAMPUS

Formation disponible en INTER et en

INTRA Entreprise

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 66

campus@formation-lac.com

OBJECTIFS

Nature de l'action : Acquisition de compétences.

- Maîtriser les grands principes qui régissent les accords mets & vins
- Enrichir sa carte avec des recettes créatives tirées de la cuisine du monde
- Développer l'argumentaire commercial avec un vocabulaire professionnel

MÉTHODES ET OUTILS PEDAGOGIQUES

- Pédagogie active
- Méthodologie communicative, dynamique et interactive avec les apprenants
- Apports théoriques en collectif enrichis d'exercices personnalisés
- Mise en pratique live
- Évaluation continue des acquisitions des apprenants à l'aide de mise en application
- Dégustations cadencées
- Déjeuner d'application

CONTENU DU PROGRAMME

APPROFONDISSEMENT DE LA DEGUSTATION

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

LES PREALABLES AU CONSEIL CLIENT

- Aborder la question de la vente sans être spécialiste
- Déguster, ce que je dois savoir expliquer d'un vin
- Maîtriser la présentation du vin
- Décrypter une étiquette

LES ACCORDS METS & VINS

Les différents types d'accords + atelier mets et vins

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

L'INFLUENCE DES SAUCES ET DES GARNITURES

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

VINS SPECIAUX / EFFERVESCENTS

- Les vins mutés
- Les vins primeurs
- 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

Evaluation des connaissances : Quizz de fin de formation