

ACCORDS METS - VINS

Objectifs :

Acquérir une meilleure connaissance des mets et des vins afin de mieux les vendre

Personnes concernées :

Personnel de la restauration désireux d'approfondir ses connaissances en œnologie

Pré requis :

Aucun

Méthode Pédagogique :

Active et participative, basée sur un apport théorique et l'étude de cas pratiques et l'analyse de situations concrètes rencontrées par les participants dans leur cadre de travail

Dégustation d'environ 6 vins à chaque module

Évaluation :

Exercices pratiques Questionnaire.
Remise d'une attestation de stage

Programme :

Accord Mets et Vins Mieux Connaitre pour Mieux Vendre

Dégustation de vins et mets. Apport théorique et exercices pratiques de dégustation. Remise d'un support

Formateur Œnologue, Maître Sommelier

Les accords mets vins :

Définitionn

Qu'est-ce qu'un accord Mets/Vins

Les types d'accords Mets/Vins

- Les règles

Les accords

Les Désaccords

L'organisation

- Les Mets

Connaissances des Mets

Les Spécialités de la France

Les Plats d'origine étrangère

- Les Vins

Connaissances les vins de France

Études des AOC

La typicité des Vins

- Les Accords Régionaux

Harmonie des Saveurs

Construire les accords

- Dégustation

Méthode d'analyse sensorielle

Vocabulaire de la Dégustation

Description des vins afin de mettre en valeur les vins

Test des Accords Mets/Vins

Analyse des associations

- Le service

Améliorer le service du Vin

La température de Service

Le choix de la carafe

Durée : 2 jours
14 heures