

Titre : ACCORDS METS ET VINS DANS LES RESTAURANTS DE PRESTIGE

Domaine : Techniques métiers en hôtellerie restauration

Thème : Sommellerie

Formacode : 42739

Durée en heures et en jour : 1 jour / 7 heures

Modalité de la formation : Présentiel

Public cible : Personnel de la restauration désireux d'approfondir ses connaissances en œnologie.

Nombre de personnes min et max : Min 4 personnes – Max 8 personnes

Objectifs :

Acquérir une meilleure connaissance des mets et des vins d'excellence afin de mieux conseiller la clientèle.

Savoir analyser un vin en partant de bases solides sur la dégustation

Optimiser les ventes et l'impact du vin dans un établissement de prestige

Consolider les bases acquises.

Programme :

Définition 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

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

Prérequis :

Avoir des connaissances de base en sommellerie.

Test de connaissance à l'entrée du stage.

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

Active et participative, basée sur un apport théorique et l'étude d'accords mets-vins.

Dégustation de vins et mets représentatifs des restaurants de prestige

Apport théorique et exercices pratiques de dégustation.

Modalités d'évaluation des connaissances :

Grille d'évaluation afin de déterminer objectivement la maîtrise ou non les différentes notions clés : Questionnaire

cas de synthèse : Qu'ai-je retenu ?

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants : Fiche évaluation.

Lieux et adresses précises : ARCHIPEL FORMATION, 11 rue Tronchet, 75008 PARIS