Titre : *Sommellerie – Accords Mets & Vins – Les Bases*

Domaine : Techniques métiers en hôtellerie restauration

Thème : Sommellerie

Formacode : 42739

Durée en heures et en jour : 07 h / 1 jour

Modalité de la formation : en Présentiel

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

Nombre de personnes min et max : Min 7 personnes – Max 10 personnes.

Objectifs pédagogiques :

- Acquérir une meilleure connaissance des mets et des vins afin de mieux conseiller la clientèle.
- Savoir analyser un vin en partant de bases solides sur la dégustation
- Optimiser les ventes du vin
- Consolider les bases acquises.

Diagnostic avec le prescripteur

Entretien téléphonique ou physique

Analyse des besoins de formation

Analyse du contexte de l'entreprise

Homogénéité de niveau

Diagnostic avec les membres du groupe

Envoi d'un questionnaire

Fonction ou situation actuelle

Historique en formation

Analyse des besoins, motivations

Mes attentes pour cette formation

Programme :

- **Qu'est-ce qu'un accord Mets/Vins**
  - Les types d'accords Mets/Vins
  - Les règles / Les accords /Les Désaccords / L'organisation
- **Connaissances des mets**
  - Les Spécialités de la France
  - Les typicités des cuisines régionales
  - Les plats de sa carte
- **Connaissances des vins**
  - Connaissances des 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 les mettre en valeur
  - Test d'Accords Mets/Vins
  - Analyse des associations

Prérequis : Aucun

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement

La méthode est active et participative, basée sur l'alternance d'apports théoriques et l'analyse de situations concrètes rencontrées par les participants.
Exposés théoriques et travaux de groupe, débats, études de cas, mises en situation et/ou jeux de rôle avec mise œuvre de moyens audiovisuels. Découverte et dégustation d'une palette de vins français.

Modalités d'évaluation des connaissances

Les modalités d'évaluation des connaissances individuelles en début et à l'issue de la formation :
Ateliers d'évaluation collaboratifs
Mises en situation (Tests intermédiaires des acquis)
Questionnaire de connaissances en début de formation et Questionnaire cas de synthèse : « Qu'ai-je retenu ? »

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation

Lieux et adresses précises

11, rue Tronchet 75 008 Paris ou en entreprise - France entière