



~ ACCORDS METS ET VINS ~

INTERLOCUTEUR À LA DISPOSITION DES ENTREPRISES ET DES STAGIAIRES :
 Stéphane DELRUE

INTERVENANT :
 Consultant spécialisé

PUBLIC CONCERNÉ :
 Personnel de la restauration souhaitant améliorer sa culture
 autour des vins

PRÉREQUIS :
 Être en activité sur un poste en hôtellerie restauration

OBJECTIFS :
 Développer la culture du vin, des personnels de salle, afin
 d'améliorer le conseil à la clientèle et contribuer à une meilleure
 commercialisation de ces produits.

COMPÉTENCES ACQUISES :
 A l'issue de la formation, le candidat connaîtra le vin pour
 mieux le vendre, maîtrisera le mariage des saveurs ainsi que le
 vocabulaire de la dégustation.

ÉVALUATIONS :

- Réalisation des fiches techniques par dégustations
- Test d'identification et correction
- Questionnaire d'évaluation de la formation

	INTER ENTREPRISE	INTRA ENTREPRISE
DURÉE	Contacteur l'Ecole des Chefs	Selon vos disponibilités
TARIFS	700 Euros HT	1500 Euros HT la journée de 7h
PARTICIPANTS	minimum 6 maximum 12	minimum 2 maximum 12

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

- Présentation des produits
- Présentation et démonstration des techniques professionnelles par l'intervenant
- Réalisation de ces techniques par les stagiaires
- Echanges entre les stagiaires et l'intervenant
- Un support papier reprenant les points indispensables de cette formation sera remis à chaque stagiaire



PROGRAMME

GÉNÉRALITÉS SUR LE VIN

- ~ Les vignobles
- ~ Les méthodes de vinifications

L'UTILISATION DE NOS SENS

- ~ Test d'identification des odeurs perceptibles + correction
- ~ Sensations gustatives avec dégustations (salé, sucré, amer, acide, gras....)

LES DIFFÉRENTS CÉPAGES

- ~ Caractéristiques des principaux cépages
- ~ Leurs conséquences sur les vins

LE RITUEL DE LA DÉGUSTATION

- ~ Dégustation de différents Cépages à l'aveugle avec un accord mets et vins
- ~ Chaque dégustation s'effectuera selon une fiche technique. Les accords mets & vins seront systématiquement cités.
- ~ Questionnaire de satisfaction, Echanges entre les stagiaires et les intervenants sur les acquis et le déroulement

BILAN DE FIN DE STAGE

- ~ Quizz
- ~ Questionnaire de satisfaction
- ~ Echanges entre les stagiaires et les intervenants sur les acquis et le déroulement

