



## ~ ACCORDS METS ET VINS ~

### INTERLOCUTEUR À LA DISPOSITION DES ENTREPRISES ET DES STAGIAIRES :

Stéphane DELRUE

### INTERVENANT :

Michel WIDHEM MOF 2004

### PUBLIC CONCERNÉ :

Personnel de la restauration souhaitant améliorer sa culture autour des vins

### PRÉREQUIS :

Être en activité sur un poste en 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.

	INTER ENTREPRISE	INTRA ENTREPRISE
DURÉE	14h	selon positionnement avec l'entreprise
TARIFS	630 Euros HT	1500 Euros HT la journée de 7h
PARTICIPANTS	minimum 6 maximum 12	minimum 2 maximum 12
DATE	contacter l'école des chefs	selon vos disponibilités

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Présentation des produits, présentation et démonstration des techniques professionnelles par l'intervenant, réalisation de ces techniques par les stagiaires, échanges entre les stagiaires et l'intervenant, un support papier reprenant les points indispensables de cette formation sera remis à chaque stagiaire

### ÉVALUATIONS :

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

### 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.

#### BILAN DU STAGE

- ~ Quizz, questionnaire de satisfaction, échanges entre les stagiaires et les intervenants sur les acquis et le déroulement

