

MOD 013

Décrire un vin et proposer des accords mets et vins en restaurant



Public concerné :

Professionnels de l'hôtellerie-restauration, Traiteurs.



Prérequis :

Aucun



Durée :

28h00
Formation en individuel ou collectif. Intra ou inter entreprise.

Objectifs de la formation :

- ✓ Comprendre les méthodes de fabrication des différents vins.
- ✓ Maîtriser les bases de l'évaluation sensorielles et des sensations organoleptiques,
- ✓ S'approprier les méthodes, les techniques et le vocabulaire de dégustation servant à reconnaître les différentes qualités d'un vin,
- ✓ Utiliser l'approche sensorielle pour valoriser et définir le caractère des vins.
- ✓ Comprendre les règles de base pour assurer le bon accord selon les mets.
- ✓ Connaître et savoir commercialiser sa carte des vins à la clientèle.

Programme de la formation :

- ✓ Mécanismes sensoriels
- ✓ Les étapes de la dégustation, catégories des vins
- ✓ Méthodes et choix techniques des vins
- ✓ Repères et équilibres des accords mets/vins



Avantages de la formation :

- ✓ Alternance des présentations et supports
- ✓ Travaux pratiques et dégustations
- ✓ Tests d'évaluations des connaissances
- ✓ Formatrice sommelière depuis 2005



A l'issue de la formation :

Remise au stagiaire d'une attestation de formation.