

# Accords mets et vins



Découverte des accords mets et vins, des différents types d'accords possibles afin de conseiller au mieux sa clientèle

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Acquérir les notions théoriques et pratiques
- Mettre en valeur les vins avec un choix de mets adaptés et un service approprié
- Découvrir les types d'accords mets et vins possibles

## PROGRAMME

### Les accords mets et vins

- Définition

### Les types d'accord mets et vins :

- Les règles
- Les accords
- Les désaccords
- L'organisation

### Les mets

- Connaissance des mets
- Les spécialités françaises
- Les plats d'origine étrangères

### Les vins

- Connaissance des vins de France
- Etude des AOC
- La typicité des vins

### Les accords régionaux

- Harmonie des saveurs
- Construire les accords

### La dégustation

- Méthode d'analyse sensorielle
- Vocabulaire de la dégustation
- Description des vins afin de les mettre en valeur
- Test des accords mets et vins
- Analyse des associations

### Le service

- Améliorer le service du vin
- La température de service et le choix de carafe

Durée

**14 HEURES**

Tarif

**700 €**

Pré-requis

**Aucun**

Profil du stagiaire

**Tout public**

Délai d'accès

**2 à 4 semaines selon  
financement**

Équipe pédagogique

**Formateur spécialisé**

Moyens pédagogiques et  
techniques

**-Salle dédiée à la formation**

**-Supports de formation**

**-Exposés théoriques**

**-Étude de cas concrets**

Évaluation de la formation

**-Feuilles de présence**

**-Questions orales ou écrites**

**-Mises en situation**

**-Questionnaires d'évaluation**

**-Certificat de réalisation de la  
formation**



Mise à jour

**Juin 2025**



Taux de satisfaction de nos  
stagiaires (juin 2025 - juin  
2026)

**100%**