

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

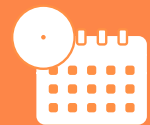
-Feuilles de présence

-Questions orales ou écrites

-Mises en situation

-Questionnaires d'évaluation

**-Certificat de réalisation de la
formation**



Mise à jour

novembre 2023



Taux de satisfaction de nos
stagiaires (mai 2023 -

novembre 2023)

100%