

Accord fromages - vins



Identifier les accords fromages et vins pour mettre en avant sa fromagerie/cave à vin et développer son chiffre d'affaires

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- **Comprendre le mécanisme gustatif et olfactif pour identifier le goût**
- **Comprendre l'intérêt d'un accord fromage et vin**
- **Connaître les différents types de cuisson**
- **Identifier les différents types d'interactions entre les vins et les aliments**
- **Connaître les types d'accords et ceux qui ne fonctionnent pas**
- **Identifier dans un tableau les fromages de son commerce et les accorder avec les vins présents**

PROGRAMME

1. Comprendre le mécanisme gustatif et olfactif pour identifier le goût

- Comment fonctionne le goût ?
- Les papilles, le bourgeon du goût, le rôle du nez

2. Comprendre l'intérêt d'un accord met et vin

- Un accord met et vin réussi, c'est quoi ?

3. Connaître les différents types de cuisson

- Quels sont les différents types de cuisson
- Quel influence les différents types de cuisson sur un vin

4. Identifier les différents types d'interactions entre les vins et les aliments

- Comprendre une exagération, une diminution, un écrasement, un accord parfait

5. Connaître les accords qui ne fonctionnent pas

- Quels sont les erreurs inaccordables

Durée

7 HEURES

Tarif

350 €

Pré-requis

Avoir suivi la formation « les fondamentaux en œnologie » si l'apprenant est débutant

Profil du stagiaire

Tout public

Délai d'accès

2 à 4 semaines selon financement

Équipe pédagogique

Référent pédagogique : Mme NOBLET Geneviève

Référent administratif : Mlle ANGER Cécile

Moyens pédagogiques et techniques

-Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation.

-Exposés théoriques

-Etude de cas concrets

-Quiz en salle

Évaluation de la formation

-Feuilles de présence

-Questions orales ou écrites

-Mises en situation

-Formulaires d'évaluation de la formation.

-Certificat de réalisation de l'action de formation.



Mise à jour

novembre 2023



Taux de satisfaction de nos
stagiaires (mai 2023 -
novembre 2023)

Données insuffisantes

6. Connaître les types d'accords

- Découvrir l'accord vertical, horizontal, d'opposition et complémentaire

7. Identifier dans un tableau les fromages de son commerce et les accorder avec les vins présents

- A l'aide du tableau des fromages de France, identifier ses types de fromages, sélectionner le vin qui s'accorde avec et remplir un tableau vierge pour conserver une bibliothèque