

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

Juin 2024

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



Taux de satisfaction de nos stagiaires (juin 2023 - juin 2024)

100%