

Les Accords

« Mets et Vins »



Objectifs de la formation

- * Être capable de déguster et de reconnaître un vin.
- * Connaître les caractéristiques de divers vins (vinification, cépages...).
- * Conseiller le vin, en fonction des plats choisis pour une alliance adaptée aux goûts et aux budgets des clients.
- * Maîtriser les techniques de service du vin.

Déroulement du programme

Démarche inversée :

- * Accueil des stagiaires et présentation des formateurs.
- * Apprendre à déguster et à analyser les sensations perçues.
- * Aborder les principes de vinification pour repérer les étapes clés du processus.
- * Analyser les résultats : à l'œil (couleur, robe, brillance, intensité), au nez (arômes, bouquet...), en bouche (attaque, puissance, tanins, arômes, finale...).
- * Les Facteurs extérieurs : les sols, les cépages, le climat, l'élevage au chai...
- * Les classements et les appellations des vins.
- * Être capable de lire une étiquette.
- * Savoir se prononcer sur le prix d'achat d'un vin.
- * Connaissance et argumentation de la carte des vins.
- * Construire une argumentation commerciale : Mettre en avant le vin, vente personnalisée en fonction des directives commerciales (vente au verre...1/2 bouteille ou autre)
- * Visite de la maison des vins et dégustation sur place de grands vins de qualité

Mise en pratique accords mets et vins :

Être capable de réaliser des alliances judicieuses, en fonctions des règles de base, des goûts et des budgets. Dégustation de vins et de plats : amuses bouches, huîtres, coquillages, crustacés, poissons, viandes, volailles, fromages, desserts...

- * Le service du vin : présentation, ouverture, service (décanter, aérer...)

Questions diverses, Analyse, synthèse, bilan et évaluation du stage

Remise d'une attestation de stage, d'un livret de formation

Public concerné : Maîtres d'hôtel, chefs de cuisine, serveurs, personnels de service.

Dates, durée, rythme : Deux jours, 14 heures

Repas pris en charge par le centre de formation

Lieu de formation : Maison de la qualité et des vins de Bordeaux à Beychac et Caillau (inter)

Formateurs : Professionnel maître d'hôtel sommelier œnologue, un professionnel BTS hôtellerie

Coût par pers : Devis sur demande

Assistante de Direction : Laëticia KERHOAS

Gérant : Mr Julien Anglade

Centre de Formation des Métiers de bouche GESTES PRO

Siège social : 19 Allée des Amandiers, 33140 Villenave d'Ornon

Atelier cuisine : Au sein des Ets Maleyran frères , 45 rue Pierre Baour 33083 Bordeaux

Port : 06 66 26 25 68

Port : 07 86 95 61 89

Téléphone : 05 57 77 94 02

Messagerie : contact@gestespro.com

Site : www.gestes-pro.com

SIRET :479 623 175 000 37

NAF 8559 A

Enregistré sous le N° : 72330651033

Organisme assujetti à la TVA