

Sommellerie : accords mets/vins

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CAMPUS DU LAC
Céline MEYNARD
05.56.79.52.00
formation.courte@campusdulac.com

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salaré(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Inscription obligatoire par un conseiller
en insertion professionnelle
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Professionnels de la restauration.

Prérequis pédagogiques :

AKTO – HÔTELS CAFÉS RESTAURANTS
Mandataire : PURPLE CAMPUS Formation
disponible en INTER et en INTRA Entreprise

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

- Maîtriser les grands principes qui régissent les accords mets & vins - Enrichir sa carte avec des recettes créatives tirées de la cuisine du monde - Développer l'argumentaire commercial avec un vocabulaire professionnel

Contenu et modalités d'organisation

APPROFONDISSEMENT DE LA DEGUSTATION • Arôme, saveur, texture • Vocabulaire approprié • Pluralité des dégustations LES PREALABLES AU CONSEIL CLIENT • Aborder la question de la vente sans être spécialiste • Déguster, ce que je dois savoir expliquer d'un vin • Maîtriser la présentation du vin • Décrypter une étiquette LES ACCORDS METS & VINS Les différents types d'accords + atelier mets et vins • Semblable / d'opposition / aromatique / couleur / régional / sucre / acidité • Pourquoi l'accord fonctionne ou pas • Exemples de menus et plats L'INFLUENCE DES SAUCES ET DES GARNITURES • Un tiers peut modifier l'accord • Ateliers dégustation mets et vins VINS SPECIAUX / EFFERVESCENTS • Les vins mutés • Les vins primeurs • Les vins de voile • Les vins de glace • L'univers des vins à bulles • Accords originaux LE SERVICE DES VINS • Pluralité de mise en œuvre : vin au verre droit de bouchon, décantation et aération • Nouvelle tendance de service des vins • Le renouvellement de la carte des vins (législation, caractéristiques qualitatives) • La cave

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00223323	du 01/01/2021 au 31/12/2024	Bordeaux (33)	CAMPUS DU LAC		Non éligible	