

Accords mets et vins - Bases et perfectionnement

PRÉSENTIEL

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

Objectif de formation

À l'issue de la formation, les participants seront capables de conseiller et vendre des accords mets-vins en maîtrisant les bases techniques, sensorielles et commerciales, afin d'enrichir l'expérience client et d'optimiser les ventes en restauration.

Programme

Identifier les caractéristiques clés des vins français

Panorama des régions viticoles françaises et leurs cépages emblématiques.
Processus de vinification et typicité des arômes (primaires, secondaires, tertiaires).
Vocabulaire professionnel pour décrire un vin (ex : robe, nez, bouche, finale).

Mise en pratique :

Jeu de reconnaissance d'arômes (kit d'arômes ou dégustation à l'aveugle).
Étude de cas : présentation flash d'un vin à partir d'une étiquette.

Appliquer les techniques de dégustation et de service du vin

Les étapes de la dégustation (visuel, olfactif, gustatif) et grilles d'analyse sensorielle.
Choix et utilisation du matériel : verres, carafes, décanteurs, limonadier.
Démonstration et pratique du carafage/décantage.

Mise en pratique :

Atelier de dégustation guidée (2 vins contrastés).
Simulation de service en salle (ouverture, présentation, température).

Concevoir des accords mets-vins pertinents

Principes d'accords : harmonie (ex : vin rouge et viande rouge) vs contraste (ex : vin blanc moelleux et fromage bleu).

Méthodologie pour créer un accord à partir d'une carte type (plat + vin).

Erreurs à éviter et alternatives (budget, préférences clients).

Travail en sous-groupes : élaboration d'accords pour 3 plats imposés, avec justification orale.

Argumenter et vendre des accords mets-vins

Techniques de vente consultative : écoute active, reformulation, suggestion.

Jeu de rôle : conseiller un client sur un menu (brief précis : budget, occasion, préférences).

Outils d'aide à la vente : fiches produits, storytelling sur les vins.

Simulation commerciale (binôme client/serveur), avec feedback collectif.

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Professionnel de la filière hôtellerie-restauration.

Durée

2 Jours dont 14 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

740 € par stagiaire

Adresse

Site de Rennes/Bruz
Campus de Ker Lann,
6 Rue des frères Montgolfier, BP
17201

35172 Bruz

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>



Les points forts de la formation

- Mini groupes pour favoriser les échanges entre professionnels
- Formation opérationnelle avec de nombreuses mises en situation, dégustations de vins

Les conditions d'admission

Prérequis

Aucun prérequis

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Identifier les caractéristiques clés des vins français. Appliquer les techniques de dégustation et de service du vin. Concevoir des accords mets-vins pertinents. Argumenter et vendre des accords mets-vins.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Dans le cadre de notre process qualité, positionnement de départ et évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation

Modalités pédagogiques

Approche active : Alternance d'apports théoriques courts et de mises en situation. Supports : Kit de dégustation (6 vins représentatifs), fiches techniques, cartes des régions viticoles. Grilles d'analyse sensorielle et de service à compléter par les stagiaires. Outils collaboratifs : Tableaux partagés pour noter les accords proposés. Retours d'expérience entre pairs après chaque simulation.

Perspectives métiers

Poursuite d'études

formation qui s'intègre au sein d'un parcours en hôtellerie

Les sessions



Bruz

- 9 et 10 avril 2026
- 6 et 7 juillet 2026

Date et mise à jour des informations : 09/03/2026

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contacts



GANDOURINE Marie

Marie.GANDOURINE@ille-et-vilaine.cci.fr

CCI Formation Ille-et-Vilaine - Site de Ker Lann - N° SIRET 130 022 809 00011 - N° d'activité 53351000435
Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz
Tél. : 0299054545 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>

