

Accords mets et vins

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

Objectif de formation

À l'issue de la formation, vous connaîtrez les différents vignobles français et comprendrez le principe des accords mets et vins.

Programme

Découvrir le vignoble français et les principaux cépages

Présentation des régions du vignoble français

Présentation des cépages par régions

Reconnaître les différents arômes du vin et sa fabrication

Présentation de la fabrication d'un vin

Découverte des arômes du vin en fonction de sa fabrication (arôme primaire, secondaire, tertiaire)

Découvrir les différentes techniques de service du vin

Utilisation du matériel adéquat (verrerie, carafes, limonadier...)

Présentation du carafage

Présentation du décantage

Apprendre à déguster un vin

Dégustation par étape du vin (visuel, olfactif, gustatif)

Maîtriser un accord mets et vins

Principes de base sur les accords mets et vins (accords de base et accords d'opposition)

Recherche du meilleur accord en fonction votre carte

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Professionnel de la filière hôtellerie-restauration : salarié, dirigeant, saisonnier, demandeur d'emploi.

Durée

1 Jour dont 7 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

370 € 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 pré-requis

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

• Découvrir le vignoble français et les principaux cépages. • Découvrir les différentes techniques de service du vin. • Maîtriser un accord mets et vins.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

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

Modalités pédagogiques

Alternances d'apports théoriques et de mises en application pratique. Méthode participative.

Perspectives métiers

Poursuite d'études

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

Date et mise à jour des informations : 17/01/2025

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

Les sessions



Bruz

- 20 janvier 2025

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>

