

Accords mets et vins

SUR-MESURE

INTER ENTREPRISE

Objectif de formation

A l'issue de la formation vous serez capable de conseiller les clients sur la meilleure association met et vin

Objectif(s) pédagogique(s)

Découvrir le vignoble français et les vignobles du monde les plus connus. La présentation des principaux cépages. Maîtriser les accords mets et vins.

Programme

Découvrir le vignoble français et les vignobles du monde les plus connus

La présentation de la hiérarchie des appellations

La situation géographique des vignobles français et étrangers

La présentation des principaux cépages

L'identification des styles des vins produits dans les vignobles

Maîtriser les accords mets et vins

La définition des principes de base des accords entre les vins et les mets

L'identification des indices de texture, de saveur, des arômes du vin et du plat

Développer un argumentaire de vente auprès du client pour mieux vendre un met et un vin associé

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Professionnels du service en salle, salariés, dirigeants, travailleurs saisonniers, extras, demandeurs d'emploi amenés à conseiller un vin en accord avec différents plats

Durée

2 Jour(s) dont 14 Heure(s) en centre

Tarif(s)

350 € par stagiaire

Adresse

Quimper - CFTMI/CEL
145 Avenue de Keradenec,
CS 76029,

29330 Quimper

<https://cci-formation-bretagne.fr/finistere>

Les conditions d'admission

Prérequis

Aucun pré-requis

→ Niveau d'entrée : Sans niveau spécifique

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités pédagogiques

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

Diplôme obtenu

Attestation de formation

Les sessions

Quimper

- Session continue

Date et mise à jour des informations : 14/01/2019

Contacts



SERVICE FORMATION

formation.quimper@bretagne-ouest.cci.bzh

CFTMI/CEL - N° SIRET 130 022 932 00326 - N° d'activité 53290897729

145 Avenue de Keradennec, CS 76029, - 29330 Quimper

Tél. : 02 98 98 29 78 - formation.quimper@bretagne-ouest.cci.bzh - <https://cci-formation-bretagne.fr/finistere>



Qualiopi
processus certifié

