

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 un accord mets et vins selon les exigences du client et de le servir afin de le mettre en valeur.

Programme

1. 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)

2. 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)

3. 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

2 Jours dont 14 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

360 € par stagiaire

Adresse

Brest - CIEL BRETAGNE
Rue du Gué Fleuri,
B.P 35,

29480 Le Relecq Kerhuon

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

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 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 : 08/01/2024

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



Le Relecq Kerhuon

- Nous contacter

Contacts



ACCUEIL FORMATIONS esthétique

esthetique@formation.bretagne-ouest.cci.bzh

CIEL BRETAGNE Brest - N° SIRET 183 500 040 00138 - N° d'activité 53290897729

Rue du Gué Fleuri, B.P. 35, - 29480 Le Relecq Kerhuon

Tél. : 02 98 30 45 75 - cielbretagne@formation.bretagne-ouest.cci.bzh - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/finistere>



CCI FORMATION
BRETAGNE