

Formation

Les accords mets et vins





Public

- Tout personnel en restauration

Délais d'accès

- Entre 5 et 15 jours ouvrés

Durée

- 1 demi-journée

Pré-requis

- Cette formation ne nécessite pas de prérequis

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les enjeux liés à l'accord mets et vins
- Harmoniser les vins avec les plats proposés à la carte
- Combiner chaque famille de plat à son type de vin

Compétences visées

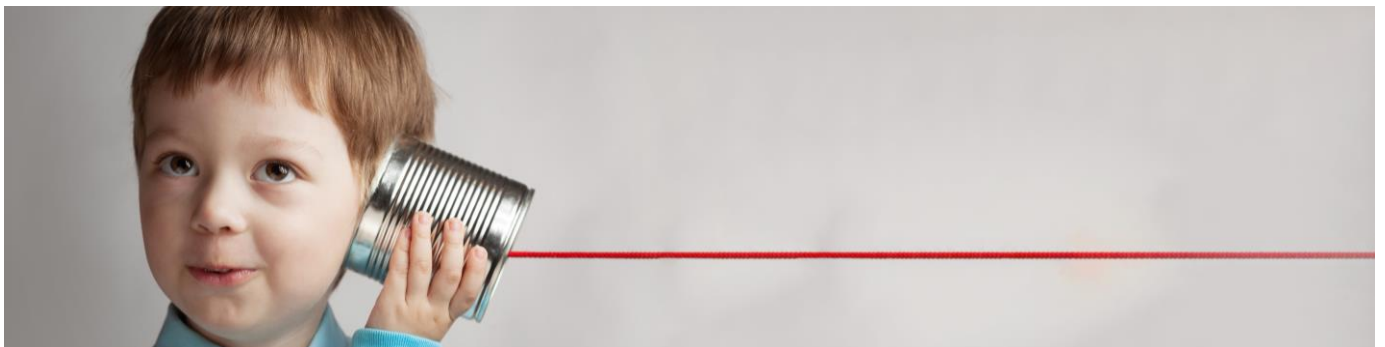
- Maîtriser les techniques d'accords entre les mets et les vins
- Renseigner le client et le conseiller judicieusement

Programme

1. Définition de l'accord mets et vins
2. L'accord horizontal et l'accord vertical
3. La règle des combinaisons
4. La règle de non concurrence des arômes
5. L'équilibre des saveurs
6. Les autres facteurs

Tarif

Formation sur-mesure - Nous consulter



Méthodes pédagogiques

Méthodes actives et dynamiques : Exercices de mise en situation, débriefing, quizz. Apports théoriques.

Support de présentation et documentation (fournis en fin de formation aux participants).

Évaluations formatives durant des mises en situations. Quizz et questionnaires.



Accessibilité

Accès handicapé – Parking / Salle de formation / Commodités.

Evaluation

Fiche individuelle d'appréciation de la formation
Attestation individuelle de participation

Validation

Attestation de formation

Le plus de cette formation

- Formateur expérimenté
- Formation personnalisée