LE SERVICE UNE PROFESSION

Organisme de Formation
Hôtellerie Restauration

PROGRAMME DE FORMATION

Accords Mets et Vins

DÉGUSTATION VINS ET FROMAGES

« Le Service une Profession » dirigée par Linda Vioujas, 25 ans d'expérience professionnelle dans l'Art du service et Formatrice dans les sciences et les techniques de l'Hôtellerie Restauration, propose une formation pour tout public : « Les Accords Mets et Vins, Dégustation Vins et Fromages ».

Dans cette formation, les apprenants vont :

- **découvrir** les principaux cépages, vignobles, terroirs et territoires.
- **apprendre** les principes professionnels de dégustation : le visuel, l'olfactif et le gustatif.
- **apprendre** les accords mets et vins en fonction des besoins des clients.

Cette formation permet aux participants :

- **de savoir parler du vin,** des cépages et de sa conservation.

- **mettre en œuvre** les principes professionnels de la dégustation du vin en parlant de son visuel, de son olfactif et de son gustatif.

- **réaliser des accords mets et vins** en fonction de la carte des vins de l'établissement.

- **postuler à un emploi** de serveur dans le secteur de la Restauration.

- **améliorer** les compétences existantes.

Le service une Profession

Tél : 06.22.08.47.36 leserviceuneprofession@gmail.com www.leserviceuneprofession.com
Siren : 880385281 - APE : 8559B - N°organisme de formation : 76310996231
5 rue de la Commanderie 31330 Le Burgaud

LE SERVICE UNE PROFESSION

Organisme de Formation
Hôtellerie Restauration

PRESENTATION DE LA FORMATION	Elle se présente en un module de 7h..
	Découvrir les cépages, les terroirs et les territoires.
	Apprendre les techniques de dégustation.
	Apprendre les accords mets et vins en fonction des besoins du clients.
OBJECTIF DE LA FORMATION	Acquérir les connaissances sur les cépages, les terroirs du vignoble Français
	Maître en œuvre les techniques pour bien déguster le vin.
	Réaliser des accords mets et vins en fonction de la carte des vins de l'etablissement.
	Savoir parler sans complexe du vin/ Postuler un emploi de serveur dans le secteur de la Restauration et ou améliorer les compétences existantes.
PUBLIC	Dirigeants (tes) et salariés (ées) de restaurants et les particuliers. Pour les personnes en situation de handicap visible ou/et invisible nous contacter.
PRE-REQUIS	Maîtriser les savoirs de base de la langue Française.
DUREE	1 jour /7 h.
DATE ET LIEU	Nous contacter pour le planning et le lieu de la formation.
COÛT DE LA FORMATION	400 euros HT (TVA 20% EN SUS) en intra et par personne. Cette formation peut être prise en charge, toute ou en partie par votre CPF ou OPCO .
APPRENANT	De 1 à 6 Apprenants.
EVALUATIONS	Test de positionnement au départ de la formation. QCM sur les accords mets et vins. Test d'évaluation finale pratique : 6 fromages 3 vins.

service une profession

Tél : 06.22.08.47.36 leserviceuneprofession@gmail.com www.leserviceuneprofession.com
Siren : 880385281 - APE : 8559B - N°organisme de formation : 76310996231
5 rue de la Commanderie 31330 Le Burgaud

LE SERVICE UNE PROFESSION

Organisme de Formation
Hôtellerie Restauration

Programme Pédagogique
« Accords Mets et Vins, Dégustation Vins et Fromages »

1er jour, Matinée 3h30 / Découvertes des régions et des cépages

Découvrir les principaux cépages.
Connaître les terroirs et territoires.
Connaître les accords de bases mets et vins.

1er jour, Après-midi 3h30 / Accords mets et vins

Réaliser des accords mets et vins.
Savoir déguster le vin : le visuel, l'olfactif et le gustatif.
Savoir déguster et argumenter le choix du fromage et du vin.

Objectifs pédagogiques

L'apprenant est capable de :
Connaître la carte de France du vin,
Maîtriser les techniques de dégustation du vin,
Connaitre les accords/ mariage de base entre les mets et les vins.

Méthodes pédagogiques pour la formation

Exposés théoriques
Séance de formation pratique 6 fromages et 3 vins
QCM sur les accords mets et vins

Formation animée par Linda Vioujas.

Le service une Profession

Tél : 06.22.08.47.36 leserviceuneprofession@gmail.com www.leserviceuneprofession.com
Siren : 880385281 - APE : 8559B - N°organisme de formation : 76310996231
5 rue de la Commanderie 31330 Le Burgaud