

FORMACODE : 42739

2 JOUR (14H)

Objectif pédagogique : Approfondir ses connaissances sur les différents types de vins français, les différents mets ainsi que les règles d'accords entre les vins et les mets

Objectifs opérationnels : Maîtriser le vocabulaire du vin, les différences entre les différents profils de vins français. Maîtriser les accords avec les mets. Analyser sa cuisine et sa carte des vins et augmenter son chiffre d'affaire à travers le conseil des accords mets et vins à sa clientèle.

PUBLIC CONCERNÉ

Cette formation s'adresse aux personnes amenées à conseiller, servir et vendre du vin et aux demandeurs d'emploi

PRÉ-REQUIS

Etre majeur pour la dégustation de vin. Etre gérant ou salarié d'un restaurant et posséder une carte des vins ainsi qu'un menu.

ACCESSIBILITE HANDICAP

En présentiel, toutes les formations ont lieu dans des salles accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Pour toutes les situations de handicap, merci de nous contacter le plus en amont possible (1 mois) pour étudier la faisabilité et l'adaptation de la formation : logistique, pédagogie et animation de la formation.

PROFIL DE VOTRE FORMATEUR

Cette formation est assurée par un sommelier professionnel ayant plus de 10 ans d'expérience.

PARTICIPANTS

Cette formation est assurée pour des groupes entre 3 et 15 personnes

FORMATION PROFESSIONNELLE

Attestation remise par Atout Terroir

INSCRIPTIONS ET DELAIS D'ACCES

L'inscription se fait par email après un entretien mail/téléphone auprès de l'équipe d'Atout Terroir qui valide la faisabilité et la pertinence du projet de formation selon les pré-requis établis. Un programme et un devis sont envoyés. A l'issue de la validation du devis, la formation pourra être planifiée au plus tôt dans les 15 jours.

LIEU

Cette formation peut être assurée en entreprise ou au centre de formation Atout Terroir

5 rue de la Lucques
34725 Saint André de Sangonis (à 20 min de Montpellier)

CONTACT

Pour les inscriptions et les demandes de renseignement veuillez contacter :

Josselin MENDIGAL - Responsable pédagogique

Laetitia MATHIEU - Gérante

Mail : contact@atout-terroir.com

Téléphone : 07 82 55 14 72 / 06 95 09 00 47

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Modalités pédagogiques :

Cas pratiques, méthode de l'incident et discussion collective - Jeux de rôles : langage et gestuelle face à un client

Matériel utilisé :

Matériel professionnel de dégustation (verre, crachoir, nez du vin, ...). Supports de formation

Documents remis au stagiaire :

Manuel de formation "Les Accords Mets et Vins", Evaluation

Rôle du formateur :

Évaluer les compétences - Évaluer les acquis - Apports théoriques - Animation de groupe dans le but de faire émerger les solutions par des techniques d'animation participative

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES STAGIAIRES ET DES FORMATEURS

Suivi des stagiaires :

Attestations de présence, attestation d'entrée en formation et attestation de fin de formation

Evaluations des stagiaires en début et fin de formation :

Autodiagnostic oral et dégustation en début de formation

Evaluation de la connaissance par un QCM

Evaluation d'exercices pratiques par le formateur.

Evaluation de la satisfaction en fin de formation

Evaluation de la satisfaction post-formation (taux d'insertion, taux d'augmentation du chiffre d'affaires)

Evaluation du formateur par les stagiaires en fin de formation :

Questionnaire

2 JOURS (14H)

Objectif pédagogique : Approfondir ses connaissances sur les différents types de vins français, les différents mets ainsi que les règles d'accords entre les vins et les mets

Objectifs opérationnels : Maitriser le vocabulaire du vin, les différences entre les différents profils de vins français. Maitriser les accords avec les mets. Analyser sa cuisine et sa carte des vins et augmenter son chiffre d'affaire à travers le conseil des accords mets et vins à sa clientèle.

PROGRAMME DE FORMATION

BLOC DE COMPETENCES : ACCORDS METS ET VINS

1. LES ACCORDS METS ET VINS

- Définition
- Les règles
- Les différents types d'accords
- Les désaccords

2. CARTE DES VINS ET MENUS

- La cartographie des vins français et les typicités cépage
- Analyse de sa carte des vins
- Analyser sa cuisine à travers son menu

3. ACCORDS METS ET VINS ET ARGUMENTATION PROFESSIONNELLE

- Optimisation des accords mets et vins à travers sa carte
- Dégustation et tests d'accords
- Vocabulaire et argumentaire de vente

DÉROULÉ PÉDAGOGIQUE

Dégustation et auto-diagnostic oral en début de formation, dans le but d'évaluer le niveau de connaissance de chaque stagiaire, afin d'adapter le rythme de la formation

BLOC DE COMPETENCES : ACCORDS METS ET VINS

1. LES ACCORDS METS ET VINS (3H)

Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme

Evaluation de fin d'étape :

QCM

2. CARTE DES VINS ET MENUS (7H)

Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme

Evaluation de fin d'étape :

QCM

Exercice de mise en situation de lecture et analyse de sa carte des vins

Exercice de mise en situation de lecture et analyse de sa cuisine et de son menu

3. ACCORDS METS ET VINS ET ARGUMENTATION PROFESSIONNELLE (4H)

Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme

Evaluation de fin d'étape :

Exercice de mise en situation de vente de vins et de plats en restaurant en respectant les règles des accords mets et vins