

**OPTIMISER LES ACCORDS VINS ET FROMAGES****1 JOUR (8H)**

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

**Objectifs opérationnels :**

**PUBLIC CONCERNÉ**

Cette formation s'adresse aux personnes amenées à conseiller, servir et vendre du vin et/ou des fromages ainsi qu'aux demandeurs d'emploi

**PRÉ-REQUIS**

Etre majeur pour la dégustation de vin .

**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 15 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](mailto: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 Fromages 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'EVALUATION 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

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

## PROGRAMME DE FORMATION

### 1. CONNAISSANCE DES VINS

- Analyse sensorielle
- Le vocabulaire du vin
- Cartographie des vins français

### 2. DEGUSTATION DES FROMAGES

- Analyse sensorielle
- Commentaire de dégustation
- Diversité des fromages Français

### 3. LES ACCORDS FROMAGES ET VINS

- Définition
- Les règles
- Les différents types d'accords
- Les désaccords
- Dégustation et tests d'accords

## 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 FROMAGES ET VINS

#### 1. CONNAISSANCE DES VINS (3H)

Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme

Evaluation de fin d'étape :  
QCM

#### 2. DEGUSTATION ET ANALYSE DES FROMAGES (2H)

Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme

Evaluation de fin d'étape :  
Mise en situation

#### 3. ACCORDS FROMAGES ET VINS (2H)

Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme

Evaluation de fin d'étape :  
Exercice de mise en situation de conseil d'accords vins et fromages à une clientèle