

Les accords fromages et vins

« Identifier les accords fromages et vins pour mettre en avant sa fromagerie/cave à vin et développer son chiffre d'affaires »

Objectifs

- Comprendre le mécanisme gustatif et olfactif pour identifier le goût
- Comprendre l'intérêt d'un accord met et vin
- Connaître les différents types de cuisson
- Identifier les différents types d'interactions entre les vins et les aliments
- Connaître les accords qui ne fonctionnent pas
- Connaître les types d'accords
- Identifier dans un tableau les fromages de son commerce et les accorder avec les vins présentés

Bénéfices

- Enrichir sa boîte à outils de bonnes pratiques
- S'adapter aux évolutions de son métier
- Gagner en performance

INFORMATIONS PRATIQUES

Durée :

1 jour - 7 heures

Formats :

Présentiel

Effectif minimum :

2 personnes

Types :

Inter ou intra entreprises

Pré-requis :

- Avoir suivi la formation "les fondamentaux en oenologie" si l'apprenant est débutant

Public concerné :

- Tout public

Modalités d'évaluations :

- En début de formation : évaluation des acquis/quizz
- En cours de formation : mise en situation
- En fin de formation : évaluation des acquis/quizz

Tous nos formateurs sont recrutés via un processus qualité précis.



UN ANCRAGE DES COMPÉTENCES

Sur le long terme.

AVANT

Un questionnaire "état des lieux" pour bien comprendre les besoins et ajuster les contenus.

PENDANT

Des mises en situation et la réalisation d'un plan d'actions.

APRÈS

Un quizz sur les connaissances et les compétences acquises.

TOUJOURS

Un petit livret sur les bonnes pratiques remis à chaque participant.

Programme

Comprendre le mécanisme gustatif et olfactif pour identifier le goût

Comment fonctionne le goût ? (les papilles, le bourgeon du goût, le rôle du nez)

Comprendre l'intérêt d'un accord met et vin

Un accord met et vin réussi, c'est quoi ?

Connaître les différents types de cuisson

Quels sont les différents types de cuisson ?

Quelle influence ont les différents types de cuisson sur un vin ?

Identifier les différents types d'interactions entre les vins et les aliments

Comprendre une exagération, une diminution, un écrasement, un accord parfait

Connaître les accords qui ne fonctionnent pas

Quelles sont les erreurs inaccordables ?

Connaître les types d'accords

Découvrir l'accord vertical, horizontal, d'opposition et complémentaire

Identifier dans un tableau les fromages de son commerce et les accorder avec les vins présents

A l'aide du tableau des fromages de France, identifier ses types de fromages, sélectionner le vin qui s'accorde avec et remplir un tableau vierge pour conserver une bibliothèque

Méthodologie

Accueil au sein du restaurant, hôtel, bar

Quizz test connaissances avec l'outil Kahoot

Dégustation de vins, fromages

Tableau vierge qui sert de bibliothèque