

Nombre de
jours
(à définir)

- INTRA PRESENTIEL
- De 2 à 4 participants
- Lieu : dans l'établissement des participants

PUBLIC : Personnel de service en salle et de cuisine

PRE-REQUIS : Aucun

OBJECTIF DE LA FORMATION : Acquérir les bases de la dégustation des vins et des fondamentaux de la dégustation. S'initier aux techniques et au vocabulaire de dégustation pour conseiller le client afin de faciliter son choix. Savoir proposer des accords mets et vins.

DETAIL DU PROGRAMME :

Initiation à la dégustation

Connaissance des vins

Géo-viticulture

Alliance des mets et des vins (sommellerie)

NATURE DE LA FORMATION : Adaptation au poste de travail et développement des compétences

METHODE PEDAGOGIQUES ET D'EVALUATION : Module de découverte et d'échanges. Evaluation des connaissances (QCM & questionnaires).

MOYENS NECESSAIRES : Paperboard, supports papiers, sous-mains de dégustation, crachoirs

INTERVENANT : Œnologue, caviste, ancien enseignant de l'institut Paul Bocuse et de l'institut Vatel

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation