

SE PERFECTIONNER : ACCORD METS VINS ET ŒNOLOGIE

(Valant objectif professionnel)

Page 1/2



Objectifs opérationnels de développement des compétences professionnelles

- * Être capable de déguster et de reconnaître un vin.
- * Connaître les caractéristiques de divers vins (vinification, cépages...).
- * Conseiller le vin, en fonction des plats choisis pour une alliance adaptée aux goûts et aux budgets des clients.
- * Maîtriser les techniques de service du vin.

Programme de formation et de développement des compétences professionnelles

Accueil des stagiaires et présentation des formateurs.

Démarche inversée :

- * Apprendre à déguster et à analyser les sensations perçues.
- * Aborder les principes de vinification pour repérer les étapes clés du processus.
- * Analyser les résultats : à l'œil (couleur, robe, brillance, intensité), au nez (arômes, bouquet...), en bouche (attaque, puissance, tanins, arômes, finale...).
- * Les Facteurs extérieurs : les sols, les cépages, le climat, l'élevage au chai...
- * Les classements et les appellations des vins.
- * Être capable de lire une étiquette.
- * Savoir se prononcer sur le prix d'achat d'un vin.
- * Connaissance et argumentation de la carte des vins de l'établissement
- * Construire une argumentation commerciale : Mettre en avant le vin, vente personnalisée en fonction des directives commerciales (vente au verre...1/2 bouteille ou autre)
- * Visite de la maison des vins et dégustation sur place de grands vins de qualité

Mise en pratique accords mets et vins sur les vins de la structure :

Être capable de réaliser des alliances judicieuses, en fonctions des règles de base, des goûts et des budgets. Dégustation de vins et de plats

- * Le service du vin : présentation, ouverture, service (décanter, aérer...)

En fin de stage : questions diverses, analyse et synthèse avec les stagiaires et le(s) formateur(s)

Remarque : Un descriptif de programme sera affiné afin de répondre au mieux aux besoins de l'entreprise et des stagiaires en fonction des objectifs à atteindre. Le centre de formation tiendra compte des contraintes de l'établissement où se déroulera cette formation en intra.

Public concerné : Personnel en contact avec la clientèle

Dates, durée, rythme : 2 journées, Dates à déterminer (2 x 7 heures) **Stage intra**

Matin de : à définir

Après-midi de : à définir

Lieu de formation : Stage intra, Lieu à définir

Formateurs : Laurent DELARBRE Professionnel MOF Maître d'hôtel sommelier œnologue et Julien ANGLADE Professionnel, formateur chef de cuisine

Coût par pers : Devis ci-joint pour 2 à 10 personnes

CFMB GESTES PRO 19 Allée des Amandiers 33140 Villenave d'Ornon

Portable : 07 86 95 61 89 Tél : 05 57 77 94 02 E mail : contat@gestespro.com Site : www.gestes-pro.com

Siret : 479 623 175 000 37 Naf : 8559 A N° de TVA Intracommunautaire FR55 479 623 175 000 37

Numéro de déclaration d'activité N° 72330651033 enregistré auprès du préfet de Région Nouvelle Aquitaine

Ce numéro d'enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat Programme mis à jour le 06/04/2020

SE PERFECTIONNER : ACCORD METS VINS ET ŒNOLOGIE

(Valant objectif professionnel) Page 1/2



Pré requis :

Maîtriser la langue française

Le stagiaire doit être en contact avec l'alimentaire

Maîtriser ou connaître des techniques culinaires de base

Un questionnaire est remis en début de formation (positionnement à l'entrée) :

cela permettant de connaître le savoir du stagiaire sur la thématique de stage proposée.

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

Cette formation est dispensée par 1 formateur Professionnel, Chef de cuisine dont le rôle :

Méthode pédagogique :

Il utilise une **méthode active et expérientielle** en proposant un apport théorique se rapportant sur de nombreux cas concrets et vécus permettant aux stagiaires d'assimiler plus facilement les objectifs à atteindre. Il utilise ses compétences professionnelles et législatives permettant aux personnes présentes de mettre en pratique les connaissances acquises dans leur entreprise à l'issue de la formation. Allier les compétences professionnelles de l'intervenant à l'aide de divers supports

Il utilise une **méthode affirmative et démonstrative** :

Montrer (démonstration), faire faire (expérimentation) et faire dire (reformulation)

Moyens pédagogiques :

Remise d'un livret de formation (recettes et/ou support théorique, barème de température, ...)

Le formateur fournit du matériel spécifique selon les besoins pour le bon déroulement du stage en entreprise et de nombreux vins et autres spiritueux sont dégustés lors de la formation (cela est pris en charge par le Centre de Formation Gestes Pro)

Techniques pédagogiques :

De multiples mises en pratique sont faites en entreprise selon les besoins des stagiaires

Autoévaluation commune (stagiaires et formateur) autour des dégustations des préparations faites

Le formateur utilise une salle mise à disposition par la structure ou s'effectue la formation (salle de séminaire,...) pour les parties théoriques

En fin de formation :

Remise d'un Certificat de Réalisation (attestation de présence, d'assiduité et de fin de formation) signée par le formateur, le stagiaire

Modalités d'évaluation des connaissances :

Objectifs de la formation et questionnement des stagiaires sur les attentes liées au stage

Un test de positionnement sous forme de questionnaire est utilisé en début de formation (pré requis) et en fin de stage (avant et après) : cela permet de valider l'évaluation formative et l'acquisition de nouvelles compétences suite à la formation.

La fiche d'évaluation ou d'appréciation est remplie en fin de stage et un autre à froid dans les 6 mois

CFMB GESTES PRO 19 Allée des Amandiers 33140 Villenave d'Ornon

Portable : 07 86 95 61 89 Tél : 05 57 77 94 02 E mail : contat@gestespro.com Site : www.gestes-pro.com

Siret : 479 623 175 000 37 Naf : 8559 A N° de TVA Intracommunautaire FR55 479 623 175 000 37

Numéro de déclaration d'activité N° 72330651033 enregistré auprès du préfet de Région Nouvelle Aquitaine

Ce numéro d'enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat Programme mis à jour le 06/04/2020