

SE PERFECTIONNER EN SALLE : 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.

Partie théorique avec livret de formation (diaporama).

De nombreuses dégustations au sein de l'entreprise bénéficiaire avec les stagiaires.

Assimiler une culture du vin pour accroître son potentiel d'argumentation

Démarche inversée :

- * Apprendre à déguster et à analyser les sensations perçues.
- * Connaître les pour mieux les vendre
- * 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)

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 (décanner, aérer...)

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

Remarque : Un descriptif de programme est affiné en amont de la formation afin de répondre au mieux aux besoins de l'entreprise en fonction des objectifs à atteindre avec une notion de faisabilité. CFMB GESTES PRO 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, 2 x 7 heures soit 14 heures

Matin de : à déterminer / *Après-midi de* : à déterminer

Lieu de formation : Intra, Lieu à définir

Formateurs : Julien Anglade Professionnel, Formateur Chef de cuisine

Et Laurent DELARBRE Professionnel MOF 2018 Maître d'hôtel, du service / sommelier œnologue

Coût : Devis ci-joint pour x participants

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 02/05/2024

SE PERFECTIONNER EN SALLE : 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 2 formateurs :

Julien ANGLADE Professionnel, formateur chef de cuisine

et Laurent DELARBRE Professionnel MOF 2018 Maître d'hôtel, du service /sommelier et œnologue

Méthode pédagogique :

Les formateurs utilisent une **méthode active et expérientielle** en proposant un apport théorique se rapportant sur de nombreux cas concrets et vécus permettant au(x) stagiaire(s) d'assimiler plus facilement les objectifs à atteindre. Réflexion, débat et confrontation des expériences.

Ils effectuent de nombreuses dégustations autour de mets permettant une analyse de chacun et une réflexion commune selon l'expérience de personnes présentes (assimiler une culture du vin)

Ils utilisent leurs compétences professionnelles permettant aux personnes présentes de mettre en pratique les connaissances acquises dans leur entreprise à l'issue de la formation.

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

Montrer (démonstration), faire faire (expérimentation) et faire dire (reformulation) lors de la formation

Moyens pédagogiques :

Les formateurs fournissent du matériel spécifique selon les besoins pour le bon déroulement du stage en entreprise (verres, crachoirs, bouteilles de vin, ...)

Un livret de formation complet est remis avec différents aspects théoriques, ... ou ils fournissent l'ensemble du matériel pour la projection du diaporama et les supports (stylo, papiers, livrets, ...)

Allier ses compétences professionnelles à celles des stagiaires présents à l'aide de divers supports : livret de formation relié remis aux stagiaires avec diaporama.

Techniques pédagogiques :

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

Autoévaluation commune (stagiaires et formateurs) autour des dégustations mises en œuvre durant la formation dans le but d'assimiler une culture du vin

Le formateur utilise une salle mise à disposition par la structure ou s'effectue la formation (salle de séminaire, salle de restaurant, ...) pour la(es) partie(s) théorique(s) et pratiques.

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, un autre à froid dans les mois à suivre

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 : contact@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 02/05/2024