

PROGRAMME DE FORMATION

LE VIN EN RESTAURATION: LE SERVICE, LE CONSEIL & LES ACCORDS



OBJECTIFS :

A l'issue de cette formation, le stagiaire sera en capacité de :

- Décrire de manière générale les principales caractéristiques des régions viticoles françaises
- Décrire le style d'un vin (cépages et AOC)
- Conseiller un client
- Questionner un client afin de pouvoir l'orienter sur un choix de vin
- Servir le vin en adoptant toute la gestuelle propre au monde de la sommellerie (ouverture, présentation et service)
- Choisir le matériel adéquat en fonction du style de vin
- Décider de l'aération ou non d'un vin, mais aussi du choix de température de service en fonction du style de vin
- Conseiller le client sur son accord mets & vin
- S'adapter aux différentes situations de service (mariage, séminaire, brunch...)
- Mener une discussion sur la culture du vin en général

PROGRAMME DE FORMATION :

1. Vignobles de France

- a. Histoire et culture du vin en France*
- b. Les différents styles de vin*
- c. Régions viticoles et caractéristiques des principaux cépages*

2. La carte des vins et le service du vin

- a. Matériel et support (construire une carte)*
- b. Techniques et gestuelle*
- c. Aération, température de service, potentiel de garde*

3. L'univers de l'accords mets et vins

- a. Les styles d'accords*
- b. La cuisine traditionnelle*
- c. Les cuisines du monde*
- d. Les nouvelles formes de cuisine (végan...)*

4. Techniques de vente

- a. Construire un argumentaire*
- b. La vente au verre*

5. Mise en situation

- a. Service du vin et relation avec le client*

CONTACT ET INFORMATIONS :

TerraRhona	Guillaume Reynaud
Fief de Gambert	06 18 19 74 20
22 route de Larnage	g.reynaud@terrarrhona.com
26600 Tain	
L'Hermitage	Yann Luquet
	06 22 43 89 81

DURÉE ET DATES DE FORMATION :

Formation en présentiel:

6 sessions de 3.5h

Durée totale de formation: 21 heures

Dates: Les lundi 07/11 + 14/11 + 21/11 + 28/11 + 05/12 + 12/12 de 14h30 à 18h00

PRIX: 750 € HT/ PERS.
SOIT 35€ HT/HEURE/PERS

PUBLIC :

Toute personne travaillant dans la restauration (restaurant ou traiteur), accueil, service en salle ou cuisine

Pré-requis : Il n'y a pas de conditions d'accès particulières à ce cours. Il suffit d'avoir l'âge légal pour consommer de l'alcool.

LIEU :

Fief de Gambert, 26600 Tain L'Hermitage

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap. *(Nous contacter pour toute demande spécifique nécessitant une adaptation de la prestation)*

MODALITÉS TECHNIQUES ET PÉDAGOGIQUES :

- Diaporama, woodlap (outil digital interactif), échanges, dégustation et mise en situation
- Remise de supports pédagogiques
- *Intervenant :* Yann Luquet (Maître d'hotel sommelier)

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS :

Un délai de deux semaines minimum est nécessaire pour tout traitement de dossier d'inscription.

ÉVALUATION :

- Document d'évaluation de satisfaction
- QCM (30 questions, obtenir 55%)
- Mise en situation

