

Accords mets et vins

PRÉSENTATION DE LA FORMATION

OBJECTIFS

- Maîtriser les règles d'accords mets et vins afin de valoriser le travail du viticulteur et du chef de cuisine
- Mettre en évidence les grands principes qui régissent les accords Mets et Vins
- Savoir combiner ces derniers pour faciliter le choix du client

PARTICIPANTS ET PRÉREQUIS

- Professionnels de la restauration : Sommeliers, Directeurs de restauration, Maîtres d'hôtel...
- Professionnels de la filière Vins et Spiritueux
- Amateurs passionnés
- Parler anglais
- Sélection sur dossier

MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Alternance de présentations théoriques et d'ateliers pratiques
- Support pédagogique

DURÉE ET RYTHME

- 8 jours (56 heures)
- Dates : **du 25 février au 6 mars 2019**

VALIDATION

Test de fin de module et remise d'un certificat de formation

INFORMATIONS PRATIQUES

- Prix : 2400 euros net de TVA hors frais de vie
- Financement possible via votre CPF (Compte Personnel de Formation)
- Lieu : CCI de Bordeaux et Centre de Formation du Lac (Bordeaux-Lac)

PROGRAMME

RÈGLES À OBSERVER DANS LA RECHERCHE D'HARMONIE METS-VINS

PRINCIPAUX TYPES DE METS ET PRINCIPALES FAMILLES DE VINS

LES ACCORDS METS & VINS

- Les grands principes des accords : de base, de structures, de semblables, de couleurs, aromatiques ou spéciaux
- Les accords parfaits ou imparfaits
- Les différentes influences : cuisson, sauces, garnitures, ...
- La cuisine d'autrefois
- L'accord régional
- L'apéritif
- Les digestifs

LES ATELIERS METS & VINS

- Ateliers thématiques pratiques, en collaboration avec des chefs de cuisine :
 - Crustacés et coquillages
 - Viandes et volailles
 - Sucré et salé
 - Fromages
 - Chocolat

LES ENNEMIS DU VIN

DÉJEUNER ACCORDS METS ET VINS

VISITES TECHNIQUES ET DÉGUSTATIONS DANS UN GRAND CRU CLASSÉ



Contacts

Sophie DEBAISIEUX
Tél. 05 56 79 51 15

Christine DARMUZEY
Référente Formation Continue