

## 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
- Sélection sur dossier

### MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

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

### DURÉE ET RYTHME

- 5 jours (35 heures)
- Dates : **du 13 au 17 Janvier 2020**

### VALIDATION

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

### INFORMATIONS PRATIQUES

- Prix : 1500 euros net de TVA hors frais de vie
- 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, ...
- L'accord régional

### 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
  - Ennemis des vins
  - Influences Asiatiques

### DÉJEUNER ACCORDS METS ET VINS : Animé par Philippe Faure-Brac



## Contacts

Sophie DEBAISIEUX  
Tél. 05 56 79 51 15

Christine DARMUZEY  
Référénte Formation Continue