



Le service & la dégustation par Serge Dubs Meilleur Sommelier du Monde 1989

PRÉSENTATION DE LA FORMATION

OBJECTIFS

- Rencontrer, échanger et profiter de l'expérience d'un Meilleur Sommelier du Monde
- Préparer et assurer dans les règles, le service des boissons à la clientèle
- Assurer les opérations de service, avec une bonne gestuelle, et efficacité
- Approfondir ses connaissances sur les techniques et les méthodes de dégustation des vins

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

- 1 jour (7 heures)
- Date : **le 21 novembre 2019**

VALIDATION ET INFOS PRATIQUES

- Prix : 250 euros net de TVA hors frais de vie
- Financement possible par votre OPCA, Pôle emploi ou autofinancement

LIEU

Centre de formation du Lac (Bordeaux-Lac)

PROGRAMME

MATÉRIEL DU SOMMELIER

- Connaître et maîtriser les différents matériels (bilame...)
- Adapter la verrerie nécessaire au service du vin
- Importance du choix du verre pour la dégustation d'un vin
- L'art de la table (classiques et nouvelles tendances)

OUVERTURE DES VINS ET AUTRES BOISSONS

- Les étapes, la gestuelle
- Vin blanc en seau, vin en panier
- Ouverture classique, au guéridon, vis-à-vis direct client
- Capsule à vis

LE SERVICE DES VINS

- Le service d'un vin rafraîchi, d'un vin rouge en panier
- Service spéciaux (gros format...)
- La préséance, le suivi du service
- Le service du vin au verre et son importance

DÉCANTER/CARAFER

- But, pourquoi, comment ?

L'IMPORTANCE DE LA TEMPÉRATURE DE SERVICE

- Atelier dégustation

ENTRETIEN DU MATÉRIEL

- Verrerie, carafe...
- Conseils et astuces de Serge Dubs

DÉJEUNER DÉGUSTATION



Contacts

Sophie DEBAISIEUX
Tél. 05 56 79 51 15

Christine DARMUZEY
Référente Formation Continue

best@formation-lac.com
world-sommelier.com