



Filière Vins & Spiritueux

Les accords mets et vins par Philippe Faure-Brac Meilleur Sommelier du monde 1992

PRÉSENTATION DE LA FORMATION

OBJECTIFS

- Rencontrer, échanger et profiter de l'expérience d'un Meilleur Sommelier du Monde
- Mettre en évidence les grands principes qui régissent les accords mets & vins
- Savoir combiner ces derniers pour faciliter le choix du client et optimiser les ventes
- Se perfectionner aux techniques de dégustation

PARTICIPANTS ET PRÉREQUIS

- Directeur de restauration, maître d'hôtel, assistant d'exploitation en restauration, Commis sommelier, chef de rang, commis de restaurant, serveur, cuisinier...
- Professionnel CHR, amateurs de dégustations

INTERVENANT

- **Philippe Faure-Brac** : Meilleur Sommelier du Monde 1992
Meilleur Sommelier de France 1988, meilleur jeune sommelier de France 1984

DURÉE / RYTHME

- 1 jour (7 heures)
- Dates : 14 Janvier 2020
- Horaires : de 8h30 à 16h30, café d'accueil à 8h15 *(sous réserve de modification)*

VALIDATION ET INFOS PRATIQUES

- Prix : 250 € (prix net de TVA)
- Financement possible par votre OPCA, Pôle emploi ou autofinancement

MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Évaluation des acquis, bilan et certificat de formation

LIEU

Centre de formation du Lac (Bordeaux-Lac)

PROGRAMME

LES ÉTAPES DE LA DÉGUSTATION

- Visuel
- Olfactif
- Gustatif
- Commenter et argumenter

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

- Types de vins
- Nombre de convives
- Saison...

ACCORD METS ET VINS ET TECHNIQUES CULINAIRES

INFLUENCE DE LA CUISSON

- Texture, goût, arômes
- Grillé, rôti, poché...

ATELIERS DÉGUSTATION

- Viandes, coquillages, crustacés

DÉJEUNER D'APPLICATION



Contacts

Sophie DEBAISIEUX
Tél. 05 56 79 51 15

Christine DARMUZEY
Référente Formation Continue

best@formation-lac.com
best-gastronomie.com