



★ **M. Christophe SOUDANT**
Chef Sommelier

Dates de la formation

Mercredi 6 et Jeudi 7 octobre
2021

2 jours, soit 14 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30

Objectifs pédagogiques

Mieux connaître les produits afin de proposer à la clientèle des associations originales avec les plats à la carte de son restaurant.

Développer son savoir œnologique et maîtriser les bonnes pratiques de vente.

Méthodes pédagogiques

Les participants traiteront les accords « mets et vins » de façon concrète. Des études de cas, des dégustations et des analyses de situations permettront de traiter les techniques de service concernant les vins.

Formation en présentiel.

Public et pré-requis

Professionnels de l'hôtellerie/restauration.
Aucuns Pré-requis

Coût

850 €, prix net.

Lieu

CEFPPA
4 Rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden



SIRET : 351 858 071 00027
Déclaration d'existence
auprès de la Préfecture :
42 67 015 14 67

Les accords mets et vins

► Programme détaillé

► Le monde vinicole

- Les pays producteurs
- Cépages et appellations
- Informations générales
- Méthodes de vinification

► Découverte et dégustation

- Classification des vins
- Vocabulaire du vin
- Principes de dégustation
- Analyse et détails des caractéristiques
- Tendances de production

► Analyse du marché

- Connaissance de la clientèle
- Habitudes de consommation
- Evolution et attentes
- Où et comment acheter
- Les vins de restaurateurs

► Comment proposer les vins au restaurant ?

- Les accords vins/mets
- Les suggestions (vin au verre, bouteille à emporter, etc...)
- La mise en avant par une argumentation claire
- La vente additionnelle

► La carte des vins

- Le support de vente
- Présenter une carte dynamique, attrayante
- Mise à jour et réglementation
- La rotation du stock et la gestion de sa cave

► Bilan du stage

- Discussion avec les participants sur les acquis du stage
- Remise d'un certificat de stage en fin de session

CEFPPA
Adrien
Zeller
POUR L'INDUSTRIE
HÔTELIÈRE

► **Contactez**
nos conseils en formation

Tél : 03 90 40 05 19
E-mail : fpc@cefppa.eu