



★ **M. Christophe SOUDANT**
Chef Sommelier

Dates de la formation

Lundi 13 et mardi 14
novembre 2023
2 jours, soit 14 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30

Objectifs pédagogiques

Connaître le vin pour mieux le vendre. Savoir marier les saveurs et les vins. Assimiler la culture du vin pour mieux en parler.

Méthodes pédagogiques

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

Public et prérequis

Professionnels de l'hôtellerie/restauration.
Aucun prérequis

Coût

850 € , prix net.

Lieu

CEFPPA Adrien Zeller
4 Rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

www.cefppa.eu

Tél. (+33)3 90 40 05 19

e-mail : fpc@cefppa.eu

4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

SIRET : 351 858 071 00027

Déclaration d'existence auprès de la Préfecture :
42 67 015 14 67

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