



★ **M. Christophe SOUDANT**  
Chef Sommelier

### **Dates de la formation**

Lundi 21 et mardi 22 novembre  
2022  
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.

### **Public et pré-requis**

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

### **Coût**

850 € , prix net.

### **Lieu**

CEFPPA  
4 Rue Eugénie Brazier  
67400 Illkirch-Graffenstaden

### **Accessibilité**

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.



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