

# Les accords mets et vins

**Lundi 17 et mardi 18 novembre 2025**

2 jours, soit 14 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



**M. Christophe  
SOUDANT**  
Chef Sommelier

## Objectifs pédagogiques

- Connaître et maîtriser les vins français afin de proposer à la clientèle des associations originales.
- Parfaire ses connaissances œnologiques pour pouvoir présenter et accorder les vins et les mets.
- Conseiller les clients.

## Certification

Possibilité de valider tout ou partie de la certification par bloc de compétences :

- Titre à finalité professionnelle de niveau 3  
Serveur en restauration
- RNCP 37860
- CERTIFICATIONS ET SERVICES -  
TOURISME HOTELLERIE  
RESTAURATION LOISIRS
- Date d'enregistrement : 19-07-2023

## Contenus de la formation

### Connaître l'environnement le vinicole français

- Identifier les régions de production
- Connaître les différents cépages et appellations
- S'informer sur le vin : culture, récolte, législation et commercialisation
- Connaître les méthodes de vinification

### Découvrir et aborder les techniques de dégustation

- Classifier les différents types de vins
- Découvrir ou définir le vocabulaire du vin
- Aborder les principes de dégustation
- Analyser et détailler les caractéristiques des vins

### Analyser le marché et les attentes de la clientèle

- Connaître sa clientèle : habitudes de consommation, évolutions et attentes
- Savoir où et comment acheter ? La question des fournisseurs
- Définir les vins dits de "restaurateurs"

### Proposer les vins dans son établissement

- Connaître les accords mets et vins
- Suggérer les propositions (vin au verre, bouteille à emporter, etc)
- Mettre en avant les références et savoir définir une argumentation commerciale

### Établir et rédiger la carte des vins

- Choisir le support de vente
- Présenter une carte dynamique, attrayante
- Mettre à jour et respecter la réglementation
- Gérer sa cave à vins : inventaire et rotation du stock

### Bilan de la formation

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

## Modalités d'accès

Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.  
Aucun prérequis.

## Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

## Modalités d'inscription

**Contact : [fpc@cefppa.eu](mailto:fpc@cefppa.eu)**

En ligne sur [cefppa.eu](http://cefppa.eu), en entrées et sorties permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO  
**[espaceformation.akto.fr](http://espaceformation.akto.fr)**

- **Pour les particuliers**

Via le portail du Compte Formation (CPF)

- **Pour les TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

## Coût

**850 €, prix net**



## Lieu

CEFPPA Adrien Zeller  
4 rue Eugénie Brazier  
67400 Illkirch-Graffenstaden

## Accessibilité

Cette formation est accessible aux  
personnes en situation de handicap.

## Méthodes pédagogiques

- Formation pratique alternant démonstration et participation active des participants : présentation et dégustation des produits, analyse de supports de vente et études de cas. Jeux de rôle sur les techniques de service et comportements aidant à la commercialisation.
- Remise d'un livret pédagogique.
- Formation en présentiel.

## Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation.
- Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires.
- Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.

## Taux de satisfaction

- 128 formations réalisées en 2023
- 625 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

