



FICHE PROGRAMMATION

LES ACCORDS : METS & VINS

Public

Tout public

Prérequis

- Aucun

Objectifs pédagogiques

- Identifier et répertorier les différentes familles de vins (régions cépages appellations).
- Connaitre les règles de base d'accord mets et vins.
- Maîtriser le contenu de la carte des vins et la carte de restaurant.

Contenu

- Découvrir les vignobles les plus connus
- Hiérarchie des appellations, présentation des principaux cépages
- Situation géographique des vignobles
- Identification des styles des vins produits dans les vignobles
- Maîtriser les accords mets et vins
- Définition des principes de base des accords entre les vins et les mets
- Identification des indices de texture, de saveur, des arômes du vin et du plat
- Développer un argumentaire de vente auprès du client pour mieux vendre un met et un vin associé