

Concevoir et adapter son menu à ses vins

Modalités pédagogiques

Durée : 14 heures, 2 jours

Horaires : 9h00-12h30 et 13h30-17h00

Lieu : Voir convention

Participants : 1 mini – 8 max

Dates : Voir convention

Niveau : Initiation

Présentation de la formation

Cette formation vous permettra d'apprendre à mémoriser les arômes et à structurer votre mémoire olfactive, connaître et respecter les grandes règles d'accords entre les mets et vins et d'élaborer et fixer les prix de sa carte des vins.

Objectifs de fin de formation

A la fin de la formation l'apprenant sera capable de :

- Assimiler les bases de la dégustation
- Maîtriser les accords mets et vins
- Savoir écouter son client et analyser ses attentes
- Définir le prix de vente d'un produit et connaître ses marges

Public visé et Prérequis

Public visé :

Personnel de salle, restaurateurs, sommelier, serveur et toutes personnes souhaitant parfaire leur connaissance en œnologie afin d'adapter leur carte des vins aux plats proposés.

Prérequis :

Avoir des connaissances en dégustation. (Tanique puissant léger)

Positionnement avant la formation

Le niveau de connaissance des stagiaires sera évalué avant la formation via un questionnaire en ligne réalisé par le formateur.

Objectifs et contenus pédagogiques par demi-journée

Jour 1

Matin

Apprendre à identifier et reconnaître les arômes

- Découverte des grandes familles des arômes

Savoir reconnaître les arômes

- Primaires
- Secondaires
- Tertiaires

Tests ludiques de reconnaissance d'arômes

Après-midi

Apprendre à identifier les grands défauts d'un vin

Juger le potentiel de garde d'un vin

Atelier

Dégustation et analyse de six vins

Jour 2

Matin

Maîtriser les grandes règles des accords mets et vins

- Le principe des accords entre mets et vins
- Gérer les couleurs des vins en fonction des plats
- Gérer les plats en fonction des vins

Savoir écouter son client et analyser ses attentes

- Comprendre les attentes de son client
- Respecter ses envies
- Respecter son budget

Après-midi

Définir le prix de vente d'un produit et connaître ses marges

- Analyser son prix d'achat
- Stocks et quantité
- Les prix selon la période de l'année

Élaborer une carte des vins efficace

- Une carte en adéquation avec la cuisine et l'ambiance
- Adapter les propositions selon la saison
- Les vins au verre
- Les obligations légales
- L'affichage obligatoire

Moyens pédagogiques et techniques mis en œuvre

Moyens pédagogiques :

Moyens et méthodes pédagogiques : La formation alternera théorie et pratique avec des exercices, cas pratiques et mises en situation.

Supports : Un support de cours sera remis à chaque apprenant.

Moyens techniques :

Moyens mis à disposition : Salle équipée de tables et chaises, connexion internet, vidéoprojecteur ou projection des supports sur un écran LCD

Pour les ateliers de dégustation mise à disposition vins, crachoir, serviettes, tapas.

Matériel requis : Ordinateur personnel autorisé.

Modalités d'évaluation

Avant la formation : une évaluation en ligne sur le positionnement du stagiaire

Pendant la formation : exercices, quiz, QCM et mises en situation tout au long de la formation pour tester vos connaissances et évaluer votre progression.

En fin de formation : un questionnaire à choix multiple permettra de vérifier l'acquisition correcte des compétences.

Critère d'évaluation :

- Un score de 75% de bonnes réponses doit être obtenu pour la validation des acquis.

Après la formation : une évaluation est réalisée à 6 mois pour évaluer l'impact de la formation sur la pratique professionnelle du stagiaire

Moyens d'encadrement

Formateur spécialisé en vins depuis plus de 34 ans.

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats

Suivi de l'exécution :

- Feuille d'émargement par demi-journée signée par chaque stagiaire et par le formateur
- Remise d'une attestation d'assiduité individuelle à la fin de la formation

Appréciation des résultats :

- Évaluation formative continue durant la session
- Remise d'une attestation de fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

Sanction de la formation

Remise d'une attestation de fin de formation

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nous souhaitons que tout le monde puisse bénéficier et accéder à nos formations. C'est pourquoi, notre organisme de formation vous propose d'étudier les possibilités d'aménagement au cas par cas. Pour cela merci de contacter le Référent Handicap au 09 51 04 21 45 ou par mail à handicap@passpro.fr.