

INTITULE DE LA FORMATION	<b>L'ACCORD DES METS ET DES VINS</b>
<b>Objectifs &amp; Résultats attendus :</b>	Optimiser la qualité du service et des ventes grâce à une meilleure connaissance des vins Savoir conseiller les clients sur un choix du vin en accord avec les mets sélectionnés, être capable d'argumenter simplement et d'éveiller les sens.
<b>Public :</b>	Professionnels de l'hôtellerie-restauration
<b>Durée :</b>	2 jours = 14 heures
<b>Lieu du stage :</b>	Campus des Métiers de la CMA 17 ou Campus des Métiers de la CMA 17 Rue du château – Le Prieuré 40 route de St Genis 17000 LA ROCHELLE 17500 ST GERMAIN DE LUSIGNAN
<b>Contenu :</b>	<p>Première journée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principes simplifiés d'élaboration du vin</li> <li>- Lecture d'une étiquette / Nouvelle classification des vins français</li> <li>- Conservation et vieillissement du vin</li> <li>- Notions d'arômes du vin (par le jeu « le nez du vin »)</li> <li>- Règles classiques des accords mets et vins (poissons et fruits de mer, viandes rouges et blanches, gibiers, fromages, desserts)</li> <li>- Accords « difficiles »</li> </ul> <p>Deuxième journée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Notions de la dégustation</li> <li>- Mots simples et adaptés pour décrire et vendre le vin (en français et en anglais)</li> <li>- Ce que veut le client</li> <li>- Réalisation du service des vins au restaurant</li> <li>- Méthodes pour augmenter les ventes</li> </ul> <p>Application de l'accord des mets et des vins lors du déjeuner.</p>
<b>Outils délivrés</b>	Support pédagogique remis à chaque stagiaire
<b>Validation</b>	Attestation de stage
<b>Formateurs / Intervenant</b>	Formateur en hôtellerie - restauration, Intervenant reconnu et qualifié au niveau professionnel

**Pour tous renseignements sur le déroulement de la formation :**

**Isabelle DI MASCIO**  
05.46.50.03.15 / 06.48.20.25.86  
[i.dimascio@cm-larochelle.fr](mailto:i.dimascio@cm-larochelle.fr)

ou

**Isabelle GEMIN**  
05.46.50.03.18  
[i.gemin@cm-larochelle.fr](mailto:i.gemin@cm-larochelle.fr)