



MODULE VIN

LE VIN AU RESTAURANT

Achat d'impulsion ou plaisir de découvrir un produit, le vin est un véritable atout pour les ventes additionnelles.

Objectif principal de la formation

Maîtriser les accords mets et vins.

Objectifs intermédiaires

À l'issue de ce stage, le stagiaire sera capable de :

- Citer et situer les principaux vignobles français (connaître les terroirs pour mieux les expliquer).
- Expliquer les principes de vinifications et les facteurs influents sur le vin (l'homme, la terre, le soleil et l'eau).
- Différencier les vins en les classant par famille (classer, conseiller, réaliser une carte des vins).
- Procéder à une dégustation analytique (déguster pour mieux conseiller).
- Citer les obligations légales (vente d'alcool : réglementation).
- Maîtriser les types de service et adapter le vin au plat (bien choisi, bien servi, le vin fait partie intégrante du menu).

Public visé

Tout personnel de cuisine ayant plus de 3 mois d'expérience en cuisine et/ou titulaire d'un CAP cuisine.

Prérequis :

- Une expérience en cuisine professionnelle (3 mois minimum) et/ou un CAP cuisine est recommandé afin de faciliter la mise en pratique.

Modalités et délais d'accès :

- Formation intra-entreprise. Dates fixées conjointement. Accès sous réserve de validation du besoin et de la disponibilité des parties.
- Démarrage possible sous 2 à 6 semaines après validation (selon planning).

Méthodes pédagogiques :

- Apports théoriques, dégustations guidées, ateliers pratiques, mises en situation (accords), corrections individualisées et débriefs collectifs.

Moyens et supports pédagogiques :

- Tableau / support informatique. Documents synthétiques remis aux stagiaires.
- Supports de dégustation (fiches d'analyse sensorielle) et exemples de cartes des vins (selon contexte).

**Encadrement :**

- Formation animée par un formateur Cook Events (formateur spécialisé).

Tarif :

- Sur devis (intra-entreprise). Financements possibles (ex. OPCO) selon éligibilité.

Contact :

- Cook Events – 1, rue Verte, 59620 Aulnoye-Aymeries – Email : nathalierichardvitton@gmail.com – Tél : 07 78 04 03 64

Durée et lieu du stage

Le stage a lieu dans les locaux de production du bénéficiaire.

La durée prévue est de 2 jours de formation.

Déroulement du stage (répartition matin / après-midi)

Jour 1 – Matin (bases du vin et vignobles)

- Le vin dans sa généralité.
- Découverte du vignoble français : repères, régions, typicités.
- Grandes familles de vins : classifications et usages.

Jour 1 – Après-midi (vinification et dégustation)

- Principaux facteurs influençant la qualité du vin.
- Différentes vinifications et principales AOC.
- Analyse sensorielle d'un vin blanc (type Chardonnay).
- Notions de qualité du vin et niveaux de qualité.

Jour 2 – Matin (réglementation, accords et carte des vins)

- Législation : obligations légales, analyse de l'étiquette.
- Accords mets & vins : accords fondamentaux.
- Élaboration et réglementation d'une carte des vins.

Jour 2 – Après-midi (mise en pratique accords et service)

- Étude de cas : analyse de la carte des mets et mise en place d'accords mets & vins.
- Découverte d'un vignoble (ex. Beaujolais) – repères et styles.
- Service du vin dans son ensemble (types de service, températures, verrerie).
- Analyse sensorielle d'un vin rouge.



Évaluation des stagiaires

- Durant la réalisation technique, le formateur procède à une évaluation sommative sur les objectifs à maîtriser.
- À l'issue de l'exercice, une évaluation est faite par le biais d'un QCM.
- La note du QCM et celle de l'évaluation sommative définissent le pourcentage de compétences acquises.
- Une attestation de fin de stage indiquant le pourcentage acquis sera remise à chaque stagiaire, ainsi qu'au responsable de l'entreprise.

Les formations dispensées par Cook Events peuvent être adaptées en fonction des besoins et compte tenu des difficultés particulières liées au handicap.

Nous mettons tout en œuvre pour vous assurer une pédagogie qui vous permet la meilleure accessibilité à nos formations.

Contactez-nous et construisons ensemble la formation la mieux adaptée.