

# 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

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

- Citer et situer les principaux vignobles français

La France est un grand pays de vin, il convient d'en 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. Ces facteurs donnent leur typicité au vin.

- Différencier les vins en les classant par famille

Classer, conseiller, réaliser une carte des vins demandent de connaître la façon de classer le vin...

- Procéder à une dégustation analytique

Déguster pour mieux conseiller, une obligation professionnelle !

- Citer les obligations légales

La vente d'alcool est très réglementée, et nul n'est censé ignorer la loi.

- Maîtriser les types de service et adapter le vin au plat

Bien choisi, bien servi, le vin fait partie intégrante de votre menu.

#### Public visé

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

#### 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

Jour 1 :	Jour 2 :
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Le vin dans sa généralité</li> <li>✓ La découverte du vignoble français</li> <li>✓ Les grandes familles de vin</li> <li>✓ Les principaux facteurs influençant la qualité du vin</li> <li>✓ Les différentes vinifications</li> <li>✓ Les principales AOC</li> <li>✓ Analyse sensorielle d'un vin blanc (Chardonnay)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Formation sur la qualité du vin</li> <li>✓ Les différents niveaux de qualité des vins</li> <li>✓ La législation et analyse de l'étiquette</li> <li>✓ Formations sur les accords mets &amp; vins</li> <li>✓ les accords fondamentaux</li> <li>✓ Elaboration et règlement d'une carte des vins</li> <li>✓ A la découverte du Beaujolais</li> <li>✓ Analyse de la carte des mets</li> <li>✓ Mettre en place des accords mets et vins</li> <li>✓ Le service du vin dans son ensemble</li> <li>✓ Analyse sensorielle d'un vin rouge</li> </ul>

### Evaluation des stagiaires

- ✓ Durant la réalisation technique, le formateur procède à une évaluation sommative sur les objectifs à maîtriser.
- ✓ A 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 remis 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.