

FORMATION

# Les accords mets et vins

(14h)

---

L'Avineur - jeansamuel@lavineur.com - 06 58 49 44 91 - lavineur.fr

Siret : 81441947900021 - Numéro de déclaration d'activité 53290914529.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

## OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances de base sur les vignobles français et les cépages.
- Connaitre le vocabulaire commercial pour décrire un vin et le mettre en valeur.
- Mieux comprendre les accords mets et vins.
- Améliorer sa relation clients au travers de ces différentes alliances.

## PRÉ-REQUIS :

Connaissance de base sur la dégustation d'un vin et les vins français.

## PUBLIC

Professionnels de la restauration, grossistes en vins, négociants, agents commerciaux, sommeliers, cavistes, épiciers



## 1ÈRE SÉQUENCE (3H30)

- Introduction avec une présentation du formateur et des stagiaires, validation de leurs attentes, présentation de la formation et des objectifs pédagogiques.
- Présentation du vignoble français et international (POWER POINT) via un quizz en groupe : l'historique, les chiffres clés, les dernières tendances, le réchauffement climatique et ses conséquences.

## 2ÈME SÉQUENCE : (3H30)

La dégustation d'un vin : apprendre à commenter un vin afin de mieux le valoriser. Présentation en PDF des différentes phases de la dégustation.

- Dégustations simultanées et commentées de vins.







### 3ÈME SÉQUENCE : (3H30)

Les Accords mets et vins :

- Les différents types d'accord
- Les bases des accords mets et vins réussis
- Dégustations de vins avec leurs aliments complémentaires.

### 4ÈME SÉQUENCE (3H30)

Mettre en avant les qualités d'un vin et ses accords auprès de ses clients.

- Mise en application pratique au sein de sa propre structure.
- Récapitulatif et conclusion.

COUP DE  
COEUR DU  
SOMMELIER

# Supports pédagogiques



## DOCUMENTS

Durant les 14h de formation, un ensemble de documents pédagogiques vous sera fourni sur votre boîte mail. D'autres supports seront également projetés



## DE LA THÉORIE AU CONCRET

Apprentissage de l'aromatique d'un vin grâce à des arômes naturels.



## DÉGUSTATIONS

Simultanées et commentées de différents vins et accords mets et vins.

*Nos conseils,  
pendant et après  
la formation*

+



### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Échanges et interactions entre les stagiaires.

L'interaction est permanente entre les stagiaires et le formateur dans une ambiance conviviale et professionnelle. En ce sens, le nombre de personnes est limité à 10.

Explication par l'exemple : Quiz et jeux interactif

### LE FORMATEUR

Il a travaillé pendant plus de 15 ans dans la restauration (sommelier/Maître d'hôtel) et membre de l'Union De la Sommellerie Française. Passionné et dynamique, son approche se veut accessible et pertinente.



*Jean-Samuel  
votre  
formateur*





### MÉTHODE DE SUIVI :

Deux QCM auront lieu en début et en fin de formation. Chaque participant recevra, en fin de cycle, une attestation de formation.

### ACCESSIBILITÉ HANDICAPÉ

Si vous avez besoin d'aménagement spécifique pour la formation, n'hésitez pas à nous contacter.

### LIEU DE LA FORMATION

Nous intervenons sur tout le territoire français (au sein de votre entreprise, ou dans une salle dédiée à proximité).  
Un plan vous sera envoyé avec la convocation.





### DÉLAI

Les actions de formation sont accessibles sous 2 mois à partir de la date d'inscription

### TARIF

800 € HT par personne pour 14h de formation.

Nous sommes un organisme de formation enregistrée sous le numéro 53290914529 auprès du préfet de région de Bretagne. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Nous sommes également certifié QUALIOPi. En ce sens, vous pouvez faire intervenir des fonds publics afin de financer votre formation (nous contacter).

L'Avineur - jeansamuel@lavineur.com - 06 58 49 44 91 - lavineur.fr

Siret : 81441947900021 - Numéro de déclaration d'activité 53290914529.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.