


CUISINE, VINS ET PRODUCTION

Harmonie des vins et des fromages

| | |
|---|---|
| <p>Objectifs : Connaître les produits pour mieux les promouvoir et les vendre. Réaliser des associations heureuses et surprenantes. Guider le client dans les sentiers du terroir.</p> | <p><u>Personnes concernées :</u></p> <p>Gérant d'hôtel ou de restaurant Directeur – Manager Leader - Formateur Tout personnel de cuisine, d'accueil et de vente</p> <p>Pré requis : Connaissances de base des techniques culinaires de préparation, de vente de service en Restauration.</p> |
| <p>PROGRAMME</p> | <p>PEDAGOGIE</p> |
| <p><u>Connaître les PRODUITS pour mieux les VENDRE</u></p> <p>1) Le patrimoine régional des vins et fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Historique des vins et fromages régionaux – Les grands vignobles régionaux – Importance sur les nouvelles données du marché ✚ Crus et cépages - Classification des vignobles et des vins (pays – AOC, etc.) ✚ Qualités spécifiques des vins régionaux ✚ Les Fromages régionaux (brebis, chèvre et vache) – classification – mode de fabrication - Renommée des fromages ✚ Qualités spécifiques des fromages ✚ Attentes majeures actuelles des clients (clientèle du cru et de passage française ou étrangère) <p><i>Les grands produits de chaque cru sont étudiés pour leur particularité, leur qualité propre, la manière de les servir et de les consommer, leur meilleure association entre eux, ou le bon moment pour les consommer.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Particularités des vignobles et des méthodes de vinification ✚ Fromages et vins associés couramment ✚ Surprises harmonieuses inattendues d'un fromage régional avec un vin d'ailleurs (ex : Chabichou accompagné d'un vieux Porto). Autres surprises régionales ✚ Techniques de dégustation – Lexique de l'œnologie <p><i>Une application technique est prévue pour les produits « phare ».</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Présentation des propriétés du produit devant le client – les mots justes ✚ Techniques pour le service et conseils pour la consommation <p>2) Les conditions de stockage des vins et fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Les vins du Bassin de Loire (cellier et cave à vin à température régulée) ✚ Les fromages (affinage) ✚ Le choix des fournisseurs – leur service particulier – Approvisionnements ✚ Fromages au lait cru, pasteurisé - Fromages de producteur ou de revendeur ✚ Mesures d'hygiène sur les produits laitiers (action du milieu ambiant) <p><u>Savoir harmoniser la consommation VINS & FROMAGES</u></p> <p>1) Présentation et découpe des fromages</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Choisir les produits en fonction de leur maturité ✚ Penser à la demande diététique <p>2) Le débouchage du vin</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Attention au bouchon ✚ Oxydation avant dégustation et la bonne température (glace paillette) ✚ Service à la bouteille et service au verre, présentation et dégustation <p>3) Les contenants spécifiques Vins & Fromages recommandés</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Service : Carafes à décanter, verres, assiettes... ✚ Présentation sur assiette... Calibrage, grammage... ✚ Dégustation du vin d'accompagnement... Valorisation de la dégustation <p>4) Prendre les événements en marche avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Les vins nouveaux - Les vins vifs et toujours festifs ✚ Suggestions pendant les manifestations locales ou régionales (promouvoir) <p>5) Les mets à base de fromages et les vins qui s'y associent</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Gratins – toasts gratinés – canapés - Salades composées – petits fours <p><i>Appellations vins et fromage. Quelle quantité de vin peut-on boire au restaurant ?</i></p> | <p>Le Formateur</p> <p>Professionnel de l'Hôtellerie/Restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques</p> <p>Moyens et pédagogie</p>  <p>Pédagogie active et séquentielle alternant des phases théoriques et d'exercices d'application</p> <p>Remise d'un support de cours illustré d'exemples concrets.</p> <p><u>Intra entreprise France entière et International.</u></p> <p>Tarif inter par personne</p> <p>1 jour</p> <p>650 €</p> <p>Réf : HR023</p> |

Groupe PROFORMALYS – 700 stages inter entreprises – partout en France