

**CUISINE, VINS ET PRODUCTION**

**Oenologie**

<p><b>Introduction :</b> Les ventes de vins sont à la baisse, partout dans les restaurants les bouteilles, les carafes d'eau fleurissent sur les tables. Il n'est pas question ici de ne pas respecter la loi et de ne pas dire qu'il faut « boire avec modération », en effet la frilosité de nos clients envers la carte des vins entraîne de facto un désintérêt de notre personnel envers un produit pourtant bien représentatif de la culture culinaire française. S'il vous paraît donc important pour vos équipes de salles de remettre à niveau leurs connaissances à ce sujet, ce stage est fait pour vous. Par des moyens ludiques, des mises en situations originales, vos équipes retrouveront du plaisir à proposer et à parler de leurs vins.</p> <p><b>Objectifs :</b> A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de mieux parler, de mieux connaître les vins proposés à leurs cartes et de mieux définir les accords avec les mets proposés.</p>	<p><u>Personnes concernées :</u></p> <p>Gérant d'hôtel ou de restaurant          Directeur – Manager          Tout personnel de cuisine, et de salle</p> <p><b>Pré requis :</b> Aucun.</p>
<p><b>PROGRAMME</b></p>	<p><b>PEDAGOGIE</b></p>
<p><b>🔗 Présentation du formateur et dynamique de groupe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>🚦 Questionnaire et leçon</li> </ul> <p><b>🔗 Les vins, leur histoire et leur géographie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>🚦 Dans le monde</li> <li>🚦 En France</li> <li>🚦 Influence de la géographie sur l'implantation des vignes</li> <li>🚦 Implantation et caractéristiques</li> <li>🚦 Les cépages : les principaux cépages du monde, spécificités             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cépages Blancs</li> <li>- Cépages Rouges</li> </ul> </li> </ul> <p><b>🔗 Introduction à la dégustation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>🚦 Qu'est-ce que la dégustation ?</li> <li>🚦 La méthode de dégustation (Visuel, Olfactif, Gustatif)</li> <li>🚦 Dégustation avec le "Jeu du Goût" dont le but est de calibrer, d'éduquer ses papilles gustatives: son palais</li> <li>🚦 Les domaines d'observation</li> <li>🚦 Le vocabulaire</li> </ul> <p><b>🔗 Le nez du vin: l'olfaction</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>🚦 L'importance du nez dans le vin</li> <li>🚦 Jeu des Arômes avec l'orgue à parfum</li> <li>🚦 Améliorer sa reconnaissance d'odeurs dans le vin</li> <li>🚦 Identification de différents arômes au travers de différents vins</li> </ul> <p><b>🔗 Quels goûts ont les vins blancs ?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>🚦 Généralités sur la vigne</li> <li>🚦 Constitution du raisin</li> <li>🚦 Comment fait-on du vin blanc ?</li> </ul>	<p><b>Le Formateur</b></p> <p>Professionnel de l'Hôtellerie/Restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques</p> <p><b>Moyens et pédagogie</b></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><b>Intra entreprise France entière et International.</b></p> <p><b>Tarif inter par personne</b></p> <p><b>2 jours</b></p> <p><b>1 050 €</b></p> <p>Réf : HR141</p>

- ✚ Dégustation de différents types de vins blancs

- ✚ Pourquoi j'aime tel type de vin ?

#### **✚ Quels goûts ont les vins rouges et les vins rosés ?**

- ✚ Comment fait-on le vin rouge ?

- ✚ Comment fait-on le vin rosé ?

- ✚ Dégustation de différents types de vins rosés et de vins rouges ?

- ✚ Pourquoi j'aime tel type de vin ?

#### **✚ Reconnaître les défauts d'un vin**

- ✚ Quels sont les défauts et les mauvais goûts qui peuvent intervenir dans le vin ?

- ✚ Savoir détecter un défaut à l'œil, au nez, au goût

- ✚ Dans quels cas je peux utiliser des solutions pour remédier à ces problèmes ?

#### **✚ Le choix des vins**

- ✚ Comment lire une étiquette ? L'étiquetage du vin et sa législation

- ✚ Constitution d'une cave: quels vins faut-il acheter ? Se faire une gamme de différents vins

- ✚ Comment bien conserver les vins pour éviter leur détérioration?

- ✚ Gérer sa cave: la garde, le vieillissement, le stockage, la température

- ✚ La décantation: savoir quand et comment la faire

#### **✚ Le service des vins**

- ✚ Quel vin servir ? les accords mets et vins - les règles d'un mariage réussi

- ✚ A partir d'un repas dégustation, recherche des accords particuliers

- ✚ La carte de France des spécialités gastronomiques

- ✚ Jeu de placement et de reconnaissance des spécialités proposées

#### **✚ Carte des vins**

- ✚ Travail sur les cartes amenées par les stagiaires

- ✚ Méthodologie de création

- ✚ Critique et proposition d'amélioration de la carte des vins

#### **✚ Techniques de vente**

- ✚ Techniques de vente et communication

- ✚ Jeux de rôles : mise en situation des stagiaires, analyse collective, axes d'améliorations