

CUISINE, VINS ET PRODUCTION

Accords mets et vins

Objectifs : A l'issue de cette formation, les apprenants seront capables de conseiller un vin ou une boisson en rapport avec un produit alimentaire ou gastronomique.	Personnes concernées : Toute personne intéressée par les accords mets et vins. Pré requis : Aucun
PROGRAMME	PEDAGOGIE
Les principales distinctions entre les mets - Les modes de cuisson - La texture - La saveur - Les sauces et garnitures Les différentes familles de produits - Présentation et connaissance des produits et régions d'origines - Caractéristiques gustatives Les accords mets et vins - Les règles de base des accords mets et vins - Les accords identifiés selon la région et le type d'établissement - Les accords fromages et vins Les techniques de vente autour des accords mets et vins La dégustation et l'analyse d'accords mets et vins	Le Formateur Professionnel de l'Hôtellerie/Restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques Moyens et pédagogie  Active, démonstrative et expositive. Evaluation en fin de session.  <u>Intra entreprise France entière et International.</u> Tarif Inter par personne 2 jours 1 050 € Réf : HR174

Organisme de formation PROFORMALYS – Formation Hôtellerie Restauration