

À la fin de cette formation, les participants auront acquis les connaissances et les compétences nécessaires pour conseiller le vin, réaliser des accords mets et vins appropriés, et maîtriser les techniques de service du vin, contribuant ainsi à la satisfaction de la clientèle et à l'amélioration de la réputation de l'établissement.

## OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A la fin de cette formation, la personne sera capable de :

- Développer ses connaissances sur le vin pour mieux conseiller la clientèle (satisfaction de la clientèle et de l'établissement)
- Déguster et reconnaître un vin
- Connaître les caractéristiques de divers vins (vinification, cépages...)
- Conseiller le vin, en fonction des plats choisis, pour une alliance adaptée aux goûts et aux budgets des clients
- Maîtriser les techniques de service du vin

## CONTENU DE LA FORMATION

### *Jour 1 : Introduction au Monde du Vin*

- ❖ Histoire et culture du vin
- ❖ Principaux types de vins (rouge, blanc, rosé, effervescent)
- ❖ Introduction aux cépages et régions viticoles
- ❖ Les étapes de la vinification



## PROGRAMME

### *Apprendre à réaliser des accords Mets & Vins*



**MODALITE DE FORMATION :** Présentielle



**DUREE :** 3 jours - 21 heures



**TYPE DE FORMATION :** Intra - jusqu'à 10 personnes



**LIEU :** A définir



**TARIF :** sur devis



**PROFILS DES APPRENANTS :** Toutes personnes travaillant dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration



**PRE-REQUIS :** Maîtrise de la langue française



**INTERVENANT :**



**DELAIS D'ACCES :** sessions de formation prévues sous 3 mois, à la demande

## CONTENU DE LA FORMATION (suite)

### *Jour 2 : Dégustation et Reconnaissance des Vins*

- ❖ Les étapes de la dégustation (vue, nez, bouche)
- ❖ Identification des arômes et des saveurs
- ❖ Analyse visuelle, olfactive et gustative
- ❖ Exercices pratiques de dégustation

### *Jour 3 : Accords Mets et Vins et Service du Vin*

- ❖ Principes des accords mets et vins
- ❖ Exemples d'accords classiques
- ❖ Recommandations en fonction des préférences des clients et de leur budget
- ❖ Techniques de service du vin (ouverture, décantage, température de service)
- ❖ Pratique du service du vin



**ACCESSIBILITE :** Events One Academy s'engage à répondre au mieux aux personnes en situation de handicap. Nous avons en interne une référente handicap :

**Mme Cindy JUSPIN : Référente handicap / Assistante de formation**

**Tel : 07.49.98.80.75**

**Mail : [contactPSH@events-one-academy.fr](mailto:contactPSH@events-one-academy.fr)**

**Nous nous adaptons et modulons votre formation selon la nature de votre handicap (locaux, salle de formation, équipements, organisation, questionnaire PSH).**

### **MODALITES TECHNIQUES, PEDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT :**

**Modalités techniques :** matériel de dégustations de vins (verres et vin), tableau, livret de présentation

**Modalités pédagogiques :** pédagogie démonstrative avec mises en situation

**Modalités d'encadrement :** le formateur transmet des bases théoriques, accompagne les travaux individuels et de groupe, évalue la compréhension en cours de formation, réalise des ajustements.

### **MODALITE D'EVOLUTION D'ATTEINTE DES OBJECTIFS DE LA FORMATION :**

- Questionnaire des attentes et des besoins en amont de la formation
- Test de positionnement en début de session.
- Mise en situation et quizz en fin de formation permettant de valider les acquis des participants en fin de formation.

### **MOYENS PERMETTANT LE SUIVI, EVALUATION DES RESULTATS ET APPRECIATION DES PARTICIPANTS :**

- Feuilles de présence
- Les participants seront évalués par un quizz d'évaluation et une dégustation à l'aveugle qui seront conduits à la fin de la formation pour évaluer les connaissances acquises
- Certificat de réalisation et Attestation de fin de formation
- Questionnaire de satisfaction

