

PERFECTIONNEMENT EN OENOLOGIE

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Se perfectionner en œnologie autour des vins régionaux : les cépages, les vinifications, les accords mets et vins.

PUBLIC CONCERNE PAR CETTE FORMATION

- Salariés et/ou dirigeants des entreprises des métiers de la restauration, des caveaux et cavistes.

MODALITES PRATIQUES DE LA FORMATION non programmées

- Date :
- Durée :
- Lieu :
- Coût :

VOS CONTACTS A L'ICF MONTPELLIER

- Accueil Général - 04 67 10 25 73
- Monsieur Yves LAUTIER - Conseiller Professionnel - 04 67 10 25 66 - ylautier@icf-montpellier.com

VOTRE CONTACT A LA CCI de MONTPELLIER

- Mission Tourisme - 04 99 51 53 18 - tourisme@montpellier.cci.fr

LE PROGRAMME INDICATIF DE LA FORMATION

Matinée :

Mets et vins : la technique de la dégustation appliquée au métier du sommelier.

- Le contexte
- La sollicitation des cinq sens
- Les grandes familles d'arômes
- Les saveurs
- Les sensations tactiles

L'importance des règles de service : techniques et matériel.

- Décantage et carafage
- Températures de service
- Le matériel

L'argumentaire commercial.

- Spécificités de la vente au restaurant
- Spécificités de la vente caviste

Dégustation de 10 vins représentatifs des cépages et des appellations du Languedoc.

Après-midi :

Les accords mets et vins.

- Découpages et cuissons : les bases de la technologie de cuisine
- Accords mets et vins : les éléments à prendre compte
- Du bulbe olfactif aux papilles... techniquement, comment ça marche ?
- Les grands types d'accords
- Les accords « classiques » par grandes familles de vins
- Le cas particulier des fromages

Possibilité de déjeuner sur place, prise en charge par le participant