



ASSOCIER LES METS ET LES VINS

OBJECTIFS

Savoir bien conseiller et servir les vins de votre restaurant en respectant et éveillant les goûts des clients pour adapter votre carte des vins à la région, aux mets servis, à la saison.

CONTENU

- Savoir donner des conseils de prévention sur les risques liés à l'alcool.
- Connaître les techniques de fabrication du vin, les cépages, les appellations, les régions viticoles et savoir en parler aux clients.
- Reconnaître les qualités et défauts des vins
- S'initier à une dégustation multi-sensorielle.
- Savoir servir les vins et les faire déguster.
- Maîtriser les règles d'accord mets-vins.
- Décrire le profil d'un vin à un client.

PRÉ-REQUIS

Aucun prérequis

PUBLICS

Tout public

VALIDATION

Attestation de fin de formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Dispositif d'appréciation des résultats prévu par le Greta

SERVICES VALIDEURS

Le Greta délivre une attestation des acquis

TARIF

Consulter le Greta

DURÉE INDICATIVE

De 7 à 21 heures

Contacts



FICHE FORMATION

Mise à jour le 6 Novembre 2020

