

Sommellerie : Accords mets & vins

Durée : 14 heures

Modalité : Présentiel

Lieu : En centre de formation (inter) ou sur site client (intra)

Délai d'accès moyen : Entre 2 et 4 semaines après réception du dossier d'inscription complet et validation des prérequis, sous réserve des disponibilités du planning.
Pour les formations en intra-entreprise, ce délai peut être adapté selon les besoins de l'établissement client (généralement 1 à 3 semaines).

Effectif conseillé : 4 à 8 participants

Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- Connaître les bases de l'analyse sensorielle et du vocabulaire du vin.
- Identifier les grands styles de vins et leurs caractéristiques gustatives.
- Comprendre et appliquer les principes fondamentaux des accords mets-vins.
- Élaborer un argumentaire professionnel autour d'un vin ou d'un accord.
- Valoriser le service du vin dans un contexte commercial et gastronomique.

Déroulé pédagogique

Dégustation de 16 vins, représentatifs des grands terroirs et styles français, pour acquérir les bases de la dégustation, comprendre les équilibres gustatifs et maîtriser les principes fondamentaux des accords mets-vins

Avant la formation

Accueil et présentation du déroulé.

QCM d'entrée pour positionner les connaissances initiales.

Expression des attentes individuelles.

Module 1 – Analyse sensorielle et vocabulaire du vin (3 h)

Étapes de la dégustation : visuelle, olfactive, gustative.

Reconnaissance des arômes, saveurs, défauts et équilibres.

Construction du vocabulaire professionnel.

Atelier pratique : dégustation commentée

Module 2 – Histoire, vinifications et classifications des vins (5 h)

Brève histoire du vin et du vignoble français.

Introduction aux cépages, terroirs, climats et appellations.

Principales vinifications : blancs secs, rouges, rosés, liquoreux, effervescents.

Température de service, conservation et carafage.

Atelier pratique : dégustation comparative illustrant différents styles et vinifications.

Public cible

Personnels de salle, sommeliers débutants, serveurs, chefs de rang, employés polyvalents ou toute personne souhaitant approfondir ses connaissances en vins et en accords mets-vins.

Prérequis :

Compréhension du français oral et écrit.

Aucune compétence technique exigée.

Motivation pour la découverte sensorielle, le service et la culture du vin.

Module 3 – Les accords mets & vins (4 h)

Les grands principes : complémentarité, contraste, équilibre.

Les erreurs classiques à éviter.

Les familles de mets

Élaboration d'un argumentaire de service autour d'un accord choisi.

Atelier pratique : dégustation de vins en accord avec une planche gourmande.

Module 4 – Mise en pratique et évaluation des acquis (2 h)

Mise en situation professionnelle : analyse sensorielle d'un vin anonymé.

Proposition d'accords cohérents selon la typologie du vin.

Débrief collectif et remédiation.

Méthodes pédagogiques proposés et adaptés à la modalité présentielle

Actives et expérimentielles : dégustations guidées, comparaisons d'accords, exercices d'analyse sensorielle.

Participatives : travaux en groupe, études de cas, partages d'expériences.

Réflexives : autoévaluations, débriefings collectifs et analyses de pratiques.

Moyens pédagogiques mobilisés

Formateur expert en sommellerie et accords mets-vins.
Salle équipée : verrerie adaptée, carafes, crachoirs, frigos.
Fourniture : 16 vins sélectionnés (différents styles et régions) + planche dégustation.

Supports pédagogiques :

Diaporama et fiches techniques.

Grilles d'analyse sensorielle.

Livret de dégustation et lexique professionnel.

Tableau des accords classiques et atypiques.

Evaluation et validation

Évaluation formative continue

QCM + mise en situation

Validation : attestation de fin de formation délivrée après obtention d'une note ≥ 14/20

Documentation remise aux stagiaires

Livret de dégustation

Fiches de synthèse sur les principaux cépages et types de vinification

Lexique de dégustation

Fiches d'analyse sensorielle à compléter

Tableau des accords classiques et atypiques

Ressources numériques (clé USB ou lien sécurisé)

Modalités de suivi

Feuille d'émargement signée par demi-journée

Questionnaire de satisfaction stagiaire



Accessibilité

Nos formations sont accessibles à tous.

Un aménagement peut être proposé après échange avec le référent handicap

Tarif et conditions financières

En inter-entreprises : 39 € ht/h

En intra-entreprise : 1100 € ht/Jr

Indicateurs de satisfaction (Année 2024)

Taux de satisfaction stagiaires :

100%