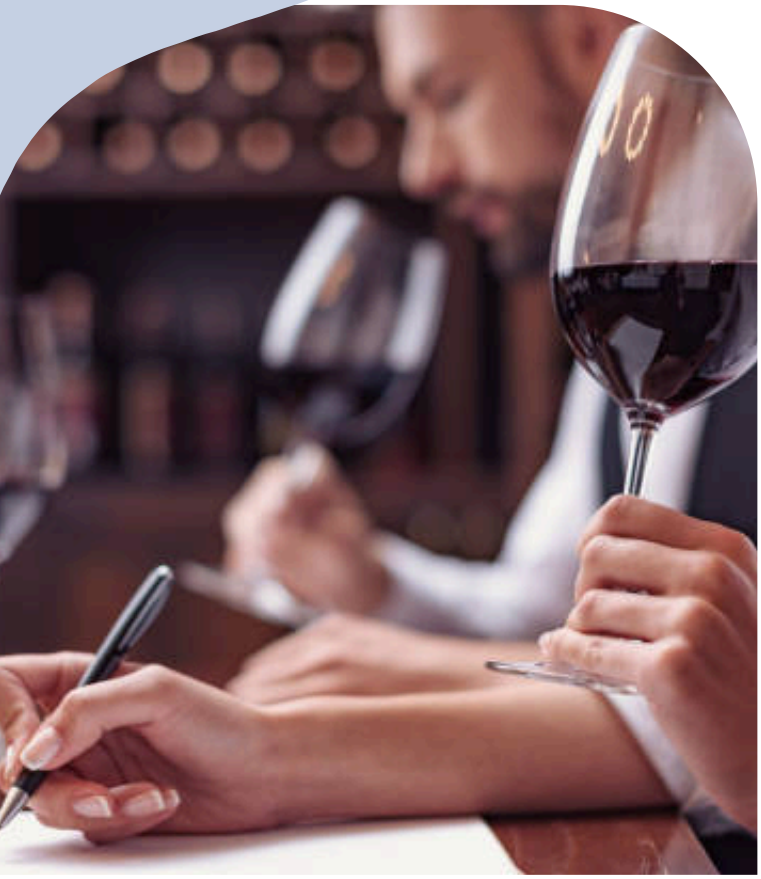
Mets et vins

Devenir sommelier / le guide complet



Programme

Les connaissances essentielles sur le vin :

- Principes de vinification pour repérer les étapes clés du processus
- Facteurs extérieurs : les sols, les cépages, le climat, l'élevage au chai...
- Classements et appellations des vins
- Etre capable de lire une étiquette
- Savoir se prononcer sur le prix d'achat d'un vin

Analyser et conseiller :

- Apprendre à déguster et analyser les sensations perçues (par une dégustation réelle)
- Analyser les résultats : à l'œil (couleur, robe, brillance, intensité), au nez (arômes, bouquet...), en bouche (attaque, puissance, tanins, arômes, finale...)
- Connaissance et argumentation de la carte des vins
- Etre capable de réaliser des alliances judicieuses, en fonctions des règles de base, des goûts et des budgets

Le service du vin :

- Les différentes verreries, présentation, le choix opportun
- Le service du vin : présentation, ouverture, service (décanter, aérer...)

CHIRON
CONSEILS ET FORMATIONS

Objectifs professionnels

Permettre à l'apprenant de maîtriser les connaissances générales et le service du vin, afin de pouvoir conseiller le vin le plus adapté en fonction des plats, et servir le client.

INTER	INTRA
Mini 6	Mini 2

Objectifs pédagogiques

- Connaître le vin pour mieux le vendre
- Savoir manier les saveurs et les vins
- Assimiler la culture du vin pour mieux en parler

AKTO
L'humain au cœur des services