

ATELIER ŒNOLOGIE ACCORDS METS ET VINS

Institut
Consulaire
de Formation
de la CCI
de Montpellier

LE PUBLIC VISE

- Cette formation s'adresse aux salariés et dirigeants des établissements de restauration du Pays Cœur d'Hérault.

LES MODALITES PRATIQUES

Dates : Lundi 11 Février 2013
ou
Lundi 11 Mars 2013

Durée : 7 heures de formation
de 8h30 à 12h30 - 14h00 à 17h00

Lieu : Salle ?
Adresse ?
Clermont l'Hérault

Coût : 170 € nets par participant
Repas compris
Possibilité de prise en charge totale ou partielle des frais de formation par votre OPCA

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Connaître les vinifications et les appellations.

- Initiation à la dégustation des vins locaux.
- Savoir réaliser un accord met et vin
- Acquérir des compétences sur les différents services des vins.
- Promouvoir les produits régionaux en restauration

VOS CONTACTS

Pays Cœur d'Hérault

Elodie FONTENEAU – 04 67 44 39 74
Valérie AFFRE – 04 67 44 39 74
tourisme@coeur-herault.fr

Institut Consulaire de Formation

Françoise DEL MEDICO – 04 67 10 26 12
fdelmedico@icf-montpellier.com

LE PROGRAMME INDICATIF DE LA FORMATION

Matin

Introduction sur l'œnologie

- ❖ Les vinifications pratiquées en région
 - Rouge
 - Blanc
 - Rosé
 - Mousseux
- ❖ Les différentes appellations régionales et du Pays Cœur d'Hérault
 - Terroir
 - Climat
 - Encépagement
 - Mode de culture
- ❖ Initiation à la dégustation
 - Vocabulaire
 - Techniques de dégustation
 - Découvertes gustative, olfactive, visuelle

Pause déjeuner pris sur place

Après-midi

- ❖ Les accords mets et vins
 - Les règles et usages
 - Les accords horizontaux
 - Les accords verticaux
- ❖ Les techniques de service des vins en restaurant
 - Conservation
 - Température de service
 - Service au seau, au guéridon, carafage, décantage
- ❖ Savoir vendre et promouvoir les produits régionaux
 - Les spécialités régionales et les produits phares
 - Accords des vins et spécialités régionales

L'ensemble des c... tion, tout
comme les dégu... r les vins
du Pays Cœur d'Hérault