



Programme de Formation

Développer les accords mets et boissons (dont Vins)

Réf. 2608TS-02

OBJECTIFS

Savoir construire des accords mets-boissons pertinents pour enrichir l'expérience client et valoriser la carte de l'établissement.

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable

Comprendre les principes de l'accord mets-boissons (complémentarité, contraste, région)
Identifier les accords classiques et les accords plus audacieux
Construire des accords avec des boissons autres que le vin (bières, jus, thés, cocktails sans alcool)
Adapter les accords à la carte et aux saisons
Argumenter un accord auprès d'un client

PROGRAMME

Les principes fondamentaux de l'accord mets-boissons

Accords classiques mets et vins (par type de plat)

Ouverture aux autres boissons (bières, thés, jus, cocktails)

Mise en pratique : construire les accords de sa propre carte

MODALITES D'EVALUATION

Mise en situation : proposition argumentée d'accords sur une carte donnée.

LES + DE LA FORMATION

Travail directement appliqué à la carte du restaurant du stagiaire.

PUBLIC

Personnel de salle, cuisiniers, gérants souhaitant structurer leur offre d'accords

PREREQUIS

Aucun

MODALITES

Présentiel, ateliers de dégustation

PARCOURS DUREE

7h

DATES

A convenir selon planning

DELAIS D'ACCES

Clôture des inscriptions :
7 jours avant le démarrage de la formation.
Clôture des dossiers 15 jours avant le démarrage
de la session pour les financements OPCO.

ACCESSIBILITE PMR | PSH

Nous contacter pour solutions adaptées

TARIF

Sur demande

MOYENS PEDAGOGIQUES

Ateliers de dégustation croisée mets-boissons, travail sur la carte réelle de l'établissement, études de cas.

SUIVI ET EVALUATIONS

Mise en situation : proposition argumentée d'accords sur une carte donnée.