



FORMATION COURTE

Connaître le vin et le servir au restaurant

Une formation vivante, ouverte et interactive, conçue pour répondre aux besoins des inscrits

LA VIGNE ET LA PRODUCTION DE RAISIN

- *La plante (vitis...)*
- *Les différents vitis et vitis vinifera*
- *Les cépages*
- *Le cycle de la vigne*
- *La santé de la vigne ; maladies et traitement*
- *Enjeux du réchauffement climatique*

LA CAVE ET LA PRODUCTION DE VIN

- *Le raisin devient vin : la vinification*
- *Les méthodes de vinification*
- *Les process et les intrants*
- *L'élevage*
- *Les contenants*

LES TYPES DE VIN, LES CLASSEMENTS, LES SIGNES DE QUALITÉ

- *Types de vin : sucre, couleur, gaz, degré*
- *Classements :*
- *Poids de l'histoire*
- *Critères des classements*
- *Une spécificité française*
- *Signes de qualité, certification, marques*
- *Les problèmes du vin*

LA DÉGUSTATION

- *Objet*
- *Les 3 phases*
- *Le vocabulaire*
- *Conditions et précautions*
- *Relativité de la D*



LA CARTE DES VINS AU RESTAURANT

- concevoir la cave à vin
- Construire la carte des vins : contenu, support, structure et organisation
- Niveau informationnel de la carte des vins et mentions légales
- Flexibilité de la carte des vins
- Produits autres que le vin

LE SERVICE DU VIN AU RESTAURANT

- Conservation du stock de vins en cave
- la cave de jour
- L'ordre des vins dans le repas
- La température des vins
- Le service à table
- Les difficultés possibles
- La capacité d'adaptation

ACCORDS METS ET VINS

- Règles de base
- Accords classiques
- Accords adaptés au restaurant
- Sortir du classique
- 2 accords et 2 désaccords en dégustation

CONCLUSION

- Les bases de la relation client
- Respect du client, humilité et sourire
- Maîtrise graphique de la carte
- Précision des informations

ECOLE SUPERIEURE DU VIN OptimaliSE Formation / Centre de formation

4 RUE DES LORIOTS, 66700 ARGELES SUR MER - France

Numéro Siret 50260825000028

Numéro de déclaration d'activité : N° OF 91660143166

Contact

Tél. : 04 68 37 41 38

contact@ecolesupduvin.com

