

TP 11 – COMPRENDRE LA VINIFICATION OENOLOGIE

Les ventes de vins sont à la baisse partout dans les restaurants. Il n'est pas question de ne pas respecter la loi mais la méconnaissance du personnel à proposer des vins en accord avec les mets reste un problème récurrent dans un établissement. Les vins sont pourtant bien représentatifs de la culture culinaire française. Cette formation permettra à vos équipes de mettre en évidence les caractéristiques principales d'un vin en accord avec les mets dans l'objectif de développer, fidéliser et satisfaire la clientèle.

Objectifs :

- ✓ Comprendre la vinification
- ✓ Identifier les cépages et régions viticoles en France
- ✓ Identifier les étapes d'analyse de la dégustation
- ✓ Appréhender les règles de conservation du vin
- ✓ Connaître la méthode champenoise

Programme :

- Connaître les vins
- Comprendre les vinifications
- Identifier les régions viticoles en France
- Les étapes de l'analyse des vins
- Appréhender les règles de conservation du vin
- Comprendre la méthode de fabrication champenoise
- Conseiller, guider, le client

Méthode pédagogique mobilisée :

Apports théoriques et pratiques

Echanges interactifs

Mises en situation et analyses en groupe

Participation active et participative

Méthode d'évaluation :

Exercices pratiques – Test de connaissance

Evaluation en cours de formation

Public concerné :

Professionnel de la restauration

Passionné de vin

Pré-requis :

Aucun

TKL Forma - Centre affaire St Max - 436 av de la Maximinoise 83470 St Maximin la Ste Baume

TKL Bourgogne : Centre affaire LBA - 11 av du 8 Septembre 1944 21200 Beaune

CFA des 3 Caps : 777 boulevard Georges Selliez - 83420 LA CROIX VALMER

RCS Draguignan 824314074 - NAF 8559B - intra FR 81 824314074 - Numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83.

Mail : tklformation@gmail.com Site Internet : tkl-formation.com Tel : 04 89 110 114

(Maj : V3 du 01/09/2020)

Durée de la formation : 21 heures

3 jours

Délai d'accès à la formation :

3 semaines avant la date de démarrage

Selon la planification des sessions sur notre extranet

Lieu:

A définir

Accessibilité PMR : OUI

Adaptation en fonction du handicap.

Contactez le référent handicap au : 09.63.68.02.58

Certification : Non

Finançable C.P.E. Non

Contact :

Tel Secrétariat : 04.89.110.114

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h