

Associer le vin et la viande pour développer son chiffre d'affaires

Lundi 5 juin 2023

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant enrichir leurs connaissances en œnologie pour mieux conseiller la clientèle et développer le chiffre d'affaires

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	420 € HT/Pers.	Philippe DEFLEUR, Œnologue	Durée : 7 heures Début : 9 :00 Fin : 17 :00	ENSMV 37 Boulevard Soult 75012 Paris



Objectifs

- Comprendre le vocabulaire de la dégustation et de l'univers du vin.
- Connaître les différents vignobles de France et les différentes associations possibles avec les produits de la boucherie, charcuterie-traiteur.
- Apporter un conseil éclairé à sa clientèle pour développer son chiffre d'affaires.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Test de connaissance et organoleptique
- Jeu de rôle
- Étude de recettes
- Dégustations



Modalités d'évaluation

- Quizz début et fin de formation.
- Appréciation de la formation par un questionnaire.
- Formation validée par un certificat et une attestation.
- Questionnaire à froid.



Contenu pédagogique

- Test de connaissance en vins pour vérifier les connaissances acquises.
- Apprentissage de la méthode de dégustation et de son vocabulaire.
- Acquisition des subtilités des différents accords avec la viande et la charcuterie.
- Description des viandes et de leurs cuissons.
- Les accords Mets et Vins en théorie puis en pratique autour d'une expérience pédagogique active.
- Explication des saveurs des viandes.
- Test organoleptique avec un jeu Viandes et Vin rouge.
- Étude de recettes.
- Test viande sauce et vin.
- Les différents types de charcuterie, viandes blanches, rouges et les associations /accords possibles.
- Test une viande avec 3 vins.



Nous contacter

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 barbara.lenoble@ensmv.org

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org