

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

Lundi 25 novembre 2024

*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 Sout 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.



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé  
A consommer avec modération*

### ☎ Nous contacter

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 [barbara.lenoble@ensmv.org](mailto:barbara.lenoble@ensmv.org)

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 [aline.fourgeot@ensmv.org](mailto:aline.fourgeot@ensmv.org)