

FORMATION SUR MESURE

LE VIN DANS LA RESTAURATION DE LA TRANSITION

Cette formation permet aux salarié-e-s et gérant-e-s de restaurant de mieux connaître le vin, sa production, voire de “ses” productions selon les labels. Elle permet également d’acquérir le vocabulaire permettant de présenter un vin et de donner des repères pour savoir proposer des accords mets et vins à la clientèle.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

A l’issue de la formation, le/la stagiaire sera en mesure de :

- Communiquer clairement avec la clientèle sur le vin et les fournisseur-euse-s
- Présenter un vin
- Proposer un accord en fonction de la commande

PROGRAMME INDICATIF :

À ADAPTER SELON VOS BESOINS

Connaître le vin :

- ▶ Rappel des bases sur la conception du vin
- ▶ Le parcours du vin, de la vigne au verre
- ▶ Principe des appellations dans le vin français
- ▶ Différences entre les vins “conventionnels”, bios, en biodynamie, nature...
- ▶ Points de vigilance lors de la sélection d’un vin

Déguster et parler du vin :

- ▶ Vocabulaire œnologique et sensibilités personnelles
- ▶ Déguster un vin “à l’aveugle”
- ▶ Retransmettre les traits d’un vin à la clientèle
- ▶ Les défauts dans le vin

Conseiller et servir un vin :

- ▶ Évolution des habitudes et attentes de la clientèle
- ▶ Accords mets et vins, quelques repères
- ▶ Service au verre et à la bouteille



FORMATRICE : FLORIE BRUNET

Après un BTS viticulture-oenologie, Florie a travaillé trois ans sur un domaine du lyonnais où entre vignes, vinification et commerce, elle croise le chemin de nombreux acteurs de la gastronomie. En

2018, elle monte son propre domaine en bio dans le Bugey et continue ponctuellement de faire du conseil et de la formation.

- DOMAINE D'ICI LÀ -

▲▲ Vins de relief dans le Bugey ▲▲▲

Sur d'abrupts coteaux calcaires entre Rhône et montagne, Florie Brunet et Adrien Bariol du **Domaine d'ici là**, cultivent 6 hectares de vignes en agriculture bio.

À chaque saison, le travail est effectué à la main et le raisin est vendangé en petites caisses pour préserver jusqu'au bout la qualité du fruit.

L'Altesse et la Mondeuse sont, entre autres, deux variétés locales qu'il leur tenait à cœur de préserver et de vinifier sur ce terroir argilo-calcaire montagnoux. Leurs cuvées sont parcellaires et leurs vins sont vinifiés et élevés sans intrants.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Apports théoriques

Démonstration et mises en pratique

Dégustations commentées

MODALITÉS PRATIQUES

LIEU DE FORMATION :

Bieristan, 14 rue Paul Lafargue
69100 Villeurbanne

PUBLIC :

Salarié·e·s et gérant·e·s de restaurants en circuit court

Prérequis : aucun.

FORMAT : en présentiel, 1 journée soit 7 heures.

FINANCEMENT :

Notre organisme a reçu la certification qualité QUALIOP1, au titre de son action de formation.

Cette formation est donc éligible aux dispositifs de financement de la formation professionnelle continue (OPCO, CPF...)

TARIF :

Nous consulter pour un devis adapté.

DATE : sur demande.

CONTACT

Anne-Cécile Besson
contact@le-grenade.fr
06 58 07 86 29



Mis à jour le 16 novembre 2021