



Le Château - F 26790 SUZE LA ROUSSE

Téléphone : (33) 04 75 97 21 34 - Télécopie : (33) 04 75 98 24 20

Site : [www.universite-du-vin.com](http://www.universite-du-vin.com)

Mail : [contact@universite-du-vin.com](mailto:contact@universite-du-vin.com)

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

N° SIRET : 324 249 937 00016

<u>DATES</u>	12 Mai 2017
<u>COÛT TTC</u>	<b>245,00 €uros TTC</b>
<u>Coût HT</u>	204,17 €uros HT
<u>Durée</u>	7 heures
<u>Coût Heure/Stagiaire</u>	29,17 €uros HT
<u>Effectif minimum</u>	8
<u>Effectif maximum</u>	30

## **SAVOIR ALLIER LES METS ET LES VINS**

**Comprendre les mécanismes gustatifs et les aspects culinaires**  
**Découvrir les harmonies des goûts et odeurs**  
**Tests pratiques de dégustation**

### **Public concerné :**

► Personnel de la restauration, service en salle ou cuisine, personnel commercial en circuit court ou en salons professionnels, personne en reconversion professionnelle

### **Pré-requis :**

► Aucun

### **Objectifs du stage :**

► Comprendre comment s'harmonisent les différents saveurs et les caractères aromatiques des mets et des vins. Tester des associations diverses. Découvrir les alliances et mettre en œuvre la dégustation et le commentaire descriptif des harmonies.

### **Lieu de l'action et organisation pratique**

► Université du Vin – Suze la Rousse

### **Moyens pédagogiques mis en œuvre**

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques - Diaporama - Travaux pratiques - Dégustations

### **Moyens d'encadrement**

► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés.

### **Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :**

► Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail

► Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.

► Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation.

### **A l'issue de la formation :**

► Remise au stagiaire d'une attestation de formation.

## PROGRAMME

- Introduction sur la dégustation des vins et approche du goût en général (les arômes, les saveurs),
- Le vin dans son contexte de consommation (le service du vin en général et sa place dans la gastronomie). Notion d'équilibre gustatif des vins
- Les grandes familles d'aliments et leur transformation culinaire :
  - Les techniques et les effets gustatifs de la transformation des aliments,
- L'établissement des accords mets et vins.
- Test en salle de dégustation de certaines alliances.
- Déjeuner et mise en pratique de la théorie.
- Conclusion pratique à la fin du déjeuner
- Accords fromages et vin,
- Dégustation de mets sucrés avec différents vins,
- Bibliographie sur le sujet « Alliance mets et vins ».