

Comprendre les mécanismes clés favorisant l'harmonie des goûts et des arômes

## Durée

1 jour  
(7h)

## Date(s)

17 mars 2025

## Lieu(x)

Suze-la-Rousse

## Tarif

351,04 €

## Public visé :

- Personnel de la restauration : service en salle ou cuisine
- Personnel commercial en circuit court ou en salons professionnels
- Personne en reconversion professionnelle

## Objectif(s) pédagogique(s) :

- Comprendre comment s'harmonisent les différents saveurs et les caractères aromatiques des mets et des vins



## Compétences apportées par la formation « Allier les mets et les vins » :

- 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

## Programme :

Ateliers d'application animé par un Sommelier.

### 1. Introduction sur la dégustation des vins et approche du goût en général (les arômes, les saveurs)

### 2. 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

### 3. Les grandes familles d'aliments et leur transformation culinaire

- Les techniques et les effets gustatifs de la transformation des aliments

### 4. L'établissement des accords mets et vins

## 5. Test en salle de dégustation de certaines alliances mets & vins

### Prérequis :

Aucun

### Moyens pédagogiques :

Documents pédagogiques –  
Diaporama – Travaux pratiques  
– Dégustations

### Effectifs :

Mini : 8 personnes  
Maxi : 20 personnes

### Moyens d'encadrement :

L'Université du Vin assure l'encadrement technique de la formation et garantit le choix de l'intervenant spécialisé sur le sujet traité.

#### Jérémie Léone

Formateur

### Moyens d'évaluation :

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

#### À l'issue de la formation

Remise au stagiaire d'une attestation de formation

### Modalités pratiques :

#### Lieu des cours :

Université du Vin à Suze-la-Rousse

#### Accessibilité :

Les locaux et la formation sont accessibles pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter notre référent handicap :

Céline THOMAS 04 75 97 21 30

[celine.thomas@universite-du-vin.com](mailto:celine.thomas@universite-du-vin.com)

#### Délai d'accès :

Étude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels.

L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.

#### NOMBRE DE STAGIAIRES \*

16 stagiaires

*Année 2023-2024*

#### TAUX DE SATISFACTION \*

100

*95 % de satisfaction pour l'ensemble des formations courtes  
"Sommellerie et restauration"*