



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 Mail : universite.du.vin@wanadoo.fr
N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26 - N° SIRET : 324 249 937 00016

<u>DATES</u>	12 Mai 2011
<u>Coût HT</u>	170,57 €uros HT
<u>COÛT TTC</u>	204,00 €uros TTC
<u>Durée</u>	7 heures
<u>Effectif moyen</u>	20 Personnes
<u>Coût Heure/Stagiaire</u>	24,37 €uros HT

ALLIANCE METS ET VINS

Découverte des harmonies des goûts et odeurs

Public concerné :

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

Pré-requis :

► *Niveau IV ou Niveau V avec une expérience professionnelle en hôtellerie ou vente*

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.*

Moyens pédagogiques :

► *Le stage se déroulera dans une succession d'exposés et de séances de dégustation commentée.*

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.*
► *Olivier BOMPAS, Sommelier*

Dispositif de suivi et d'évaluation :

► *Une grille de bilan de stage et indice de satisfaction est distribuée en fin de formation.*
► *Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail.*
► *La synthèse des acquisitions peut être réalisée oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires*
► *Le test pourra être sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.*

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 ».