



**LC FORMATIONS**  
CONSEIL & DEVELOPPEMENT

PROGRAMME DE FORMATION

# RÉALISER DES ACCORDS METS ET VINS



# FORMATION RÉALISER DES ACCORDS METS ET VINS

## → OBJECTIFS PROFESSIONNELS :

- Comprendre les principes fondamentaux des accords mets et vins.
- Développer des compétences en sélection de vins pour accompagner différents plats.
- Apprendre à créer des accords harmonieux en fonction des saveurs, textures et arômes.
- Être capable de conseiller efficacement les clients sur les meilleures combinaisons mets et vins.

## → CATÉGORIE ET BUT

La catégorie prévue à l'article L.6313-1 est : Action de formation

Cette action a pour but (article L.6313-3) : Améliorer la capacité à marier mets et vins pour enrichir l'expérience culinaire.

## → PUBLIC

Chefs, sommeliers, restaurateurs, et toute personne souhaitant approfondir ses connaissances en accords mets et vins.

## → PRÉ-REQUIS

Une connaissance de base des types de vins et des techniques de dégustation est recommandée.

## → DURÉE

Cette formation se déroulera en 20 heures sur 3 jours.  
Horaires et Dates : Voir convention de formation.

## → TARIF

Sur demande.

## → MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

L'inscription est réputée acquise lorsque : La convention de formation est signée.  
Les délais d'accès à l'action sont : 15 jours avant de le début de l'action de formation.



# **FORMATION RÉALISER DES ACCORDS METS ET VINS**

## **➔ MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT**

### **MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES**

- Cours théoriques, études de cas, et dégustations pratiques.
- Ateliers de création d'accords mets et vins.
- Programme de formation détaillé remis aux stagiaires.

**SUPPORTS PÉDAGOGIQUES** : Fiches techniques, guides d'accords, et supports visuels.

**PRISE EN COMPTE DU HANDICAP** : Les personnes en situation de handicap peuvent rejoindre la formation. Merci de nous contacter pour toute situation particulière.

### **COMPÉTENCES DES FORMATEURS**

Les formateurs sont des sommeliers et experts en gastronomie avec une expérience significative dans la formation aux accords mets et vins.



# **FORMATION RÉALISER DES ACCORDS METS ET VINS**

## **➔ CONTENU DE LA FORMATION**

### **PARTIE 1 - INTRODUCTION AUX ACCORDS METS ET VINS (4H)**

- Histoire et culture des accords mets et vins.
- Principes de base des accords : harmonie des saveurs, textures et arômes.
- Importance de l'équilibre entre le plat et le vin.

### **PARTIE 2 - LES FONDAMENTAUX DES VINS (4H)**

- Types de vins et leurs caractéristiques (rouge, blanc, rosé, effervescent).
- Facteurs influençant le goût d'un vin : cépages, terroir, vinification.
- Dégustation de différents vins pour identifier leurs profils.

### **PARTIE 3 - CRÉATION D'ACCORDS HARMONIEUX (6H)**

- Méthodes pour marier les mets et les vins (goûts complémentaires et contrastés).
- Dégustations pratiques pour expérimenter différents accords.
- Études de cas sur des accords célèbres et leurs succès.

### **PARTIE 4 - ACCORDS AVEC DES PLATS SPÉCIFIQUES (4H)**

- Accords classiques : viandes, poissons, plats végétariens, fromages, desserts.
- Préparation d'un menu avec des accords mets et vins personnalisés.
- Techniques pour présenter et expliquer les accords aux clients.

### **PARTIE 5 - MISE EN SITUATION ET RETOUR D'EXPÉRIENCE (2H)**

- Atelier pratique : réalisation d'accords mets et vins en groupe.
- Présentation des accords réalisés et feedback collectif.
- Évaluation des compétences acquises et recommandations pour l'avenir.



# **FORMATION RÉALISER DES ACCORDS METS ET VINS**

## **➔ SUIVI ET ÉVALUATION**

### **EXÉCUTION DE L'ACTION**

- Feuilles de présence émargées par les stagiaires et le formateur.
- Attestation remise aux stagiaires ayant suivi la formation avec assiduité.

### **MODALITÉS D'ÉVALUATION DES RÉSULTATS (OU D'ACQUISITION DES COMPÉTENCES)**

- Évaluations continues à travers des dégustations et des présentations d'accords.
- QCM final pour valider les compétences acquises en accords mets et vins.



**LC FORMATIONS**  
CONSEIL & DEVELOPPEMENT

---

LC FORMATIONS

5 IMPASSE DES MOUETTES 30220 SAINT LAURENT D'AIGOUZE  
SIRET 88379731800028 - SARL AU CAPITAL SOCIAL DE 1000 €- NUMÉRO TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR77883797318  
DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE FORMATION ENREGISTRÉE SOUS LE N°76300463930 DU PRÉFET DE RÉGION D'OCCITANIE