



ACCORDS METS & VINS

Formation de base et perfectionnement

PREMIÈRE JOURNÉE

MODULE 1

1h00

INTRODUCTION AUX ACCORDS METS ET VINS

- Présentation de la formation et des objectifs
- Importance des accords mets et vins en restauration
- Les grandes familles de vins
- Les principes de base des accords



ATELIER PRATIQUE / SENSORIEL

Atelier sensoriel d'initiation : reconnaissance des arômes primaires (fruits, fleurs, épices) à partir d'échantillons olfactifs.

Exercice collectif : associer des arômes à des types de vins et de plats.

MODULE 2

2h00

LES FONDAMENTAUX DU VINS

- Les cépages principaux et leurs caractéristiques
- Les régions viticoles françaises
- Les étapes de la dégustation (visuelle, olfactive, gustative)
- Vocabulaire du vin



ATELIER PRATIQUE / SENSORIEL

Dégustation guidée de trois vins représentatifs de cépages différents.

Exercice de description sensorielle : identifier les caractéristiques visuelles, olfactives et gustatives.

Jeu de reconnaissance des régions viticoles à partir d'indices aromatiques.

MODULE 3

2h00

LES BASES DES ACCORDS METS ET VINS

- Les règles d'or des accords
- Les erreurs classiques à éviter
- Les accords régionaux traditionnels



ATELIER PRATIQUE / SENSORIEL

Mise en situation : création d'accords pour un menu complet.

Dégustation comparative : tester deux accords différents pour un même plat et analyser les différences.

MODULE 4

2h00

ACCORDS AVEC LES ENTRÉES

- Les différents types d'entrées (froides, chaudes, salades, terrines, etc.)
- Vins blancs, rosés, rouges légers, effervescents



ATELIER PRATIQUE / SENSORIEL

Atelier dégustation : comparer l'impact du vin sur différentes textures d'entrées.

Exercice d'association : créer un accord idéal pour une entrée imposée.

ACCORDS METS & VINS

Formation de base et perfectionnement

DEUXIÈME JOURNÉE

MODULE 5

3h00

ACCORDS AVEC LES PLATS PRINCIPAUX

- Viandes blanches, viandes rouges, volailles
- Poissons et fruits de mer
- Plats végétariens
- Les sauces et leur impact sur l'accord



ATELIER PRATIQUE / SENSORIEL

Dégustation comparative : influence des modes de cuisson sur l'accord.

Atelier de création : concevoir un plat et choisir le vin correspondant.

Jeu d'équipe : "le meilleur accord" – présentation et argumentation devant le groupe.

MODULE 6

1h30

ACCORDS AVEC LES FROMAGES

- Typologie des fromages
- Vins adaptés à chaque famille de fromage



ATELIER PRATIQUE / SENSORIEL

Dégustation croisée : tester plusieurs vins sur un même fromage pour identifier le meilleur accord.

Atelier sensoriel : explorer les textures et intensités aromatiques des fromages.

MODULE 7

1h00

ACCORDS AVEC LES DESSERTS

- Les différents types de desserts (fruits, chocolat, pâtisseries, etc.)
- Vins doux, effervescents, liquoreux



ATELIER PRATIQUE / SENSORIEL

Atelier dégustation : comparer l'effet du sucre sur la perception du vin.

Création d'un accord dessert-vin original à partir d'un ingrédient clé.

MODULE 8

1h30

PERFECTIONNEMENT ET CAS PRATIQUES

- Analyse de cartes de restaurants
- Conseils pour la vente et le service du vin



ATELIER PRATIQUE / SENSORIEL

Jeu de rôle : simulation de conseil client en situation réelle.

Atelier sensoriel final : dégustation à l'aveugle et justification des accords proposés.

Évaluation collective : discussion sur les choix et apprentissages.