



Restauration / Grande Surface

★ **MODULE 5 : CONNAISSANCE DU VIN - ACCORD METS METS VINS - SAVOIR LE VENDRE**

Formateur : Michel Hartbrot

Durée : 7 heures (soit une journée de formation)

Références : Enseignant au Lycée Hôtelier Jean Drouant (75017 Paris), Société Générale, Groupe Compass, Hypermarché Leclerc, Etudiants et professionnels à l'université de Pretoria (Afrique du Sud)

Pratique (2 heures)

- Techniques du service du vin (en sceau, en panière, décantage...)
- Dégustation en utilisant la grille de dégustation (6 vins)

Théorie (5 heures)

- Règle d'élaboration des différents vins
- Influence des facteurs géographiques (climat, cépages terrain...)
- Différentes appellations d'origine « Savoir lire une étiquette »
- Approche de l'analyse sensorielle
- Réalisation d'une grille de dégustation
- Argumentation commerciale adaptée à votre environnement

