

eivb ÉCOLE INTERNATIONALE DES VINS & BOISSONS

Accords mets & vins

14 heures • 2 jours

Présentiel.
Possibilité d'organiser la formation dans l'établissement client (intra)

12 participants maximum

16 vins dégustés

Validation :
attestation de fin de formation

Tarif : 30 000 MUR

Inscription :
contact@eivb.mu

EIVB
Espadon Lane Saint Martin, Baie du Cap
Charles Croisette - Tél. : +33 6 50 46 27 24
Jean Desvaux - Tél. : +230 5936 8972

Maîtriser les fondamentaux de la dégustation et créer des accords cohérents

Cette formation professionnelle de **2 jours** permet d'acquérir une méthode structurée de dégustation, de mieux comprendre les différents styles de vins et surtout de maîtriser les principes fondamentaux des **accords mets & vins**.

À travers la dégustation de **16 vins représentatifs de différents terroirs et styles**, les participants apprennent à analyser les caractéristiques d'un vin, à comprendre les équilibres gustatifs et à proposer des accords adaptés.

La formation associe connaissances théoriques, dégustations commentées, exercices sensoriels et mises en situation professionnelles.

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- connaître les bases de l'analyse sensorielle et utiliser le vocabulaire professionnel du vin ;
- identifier les grands styles de vins et leurs principales caractéristiques gustatives ;
- comprendre et appliquer les principes fondamentaux des accords mets & vins ;
- identifier les accords cohérents et les principales erreurs à éviter ;
- élaborer un argumentaire professionnel autour d'un vin et de son accord ;
- valoriser le vin et les accords mets & vins auprès d'une clientèle.

Ces objectifs correspondent au programme de formation EIVB.

(•••)

eivb ÉCOLE INTERNATIONALE DES VINS & BOISSONS

Accords mets & vins

LE PROGRAMME

Jour 1 – Comprendre et déguster le vin

Analyse sensorielle et vocabulaire du vin

- Les différentes étapes de la dégustation : analyse visuelle, olfactive et gustative
- Reconnaissance des principaux arômes et saveurs
- Comprendre les équilibres d'un vin
- Identifier les principaux défauts
- Acquisition et utilisation du vocabulaire professionnel
- Dégustations commentées et exercices sensoriels

Comprendre les styles de vins

- Introduction aux cépages, terroirs, climats et appellations
- Principales méthodes de vinification
- Vins blancs secs
- Vins rouges
- Vins rosés
- Vins liquoreux
- Vins effervescents
- Influence de la vinification sur le profil du vin
- Température de service, conservation et carafage

Atelier pratique : dégustation comparative de différents styles de vins afin d'identifier leurs caractéristiques et leurs équilibres.

Jour 2 – Construire les accords mets & vins

Les fondamentaux des accords

Comprendre les interactions entre les caractéristiques d'un plat et celles d'un vin :

- acidité ;
- douceur ;
- amertume ;
- salinité ;
- gras ;
- intensité aromatique ;
- texture et puissance.

Les grandes règles des accords mets & vins

- Accord par complémentarité
- Accord par contraste
- Recherche de l'équilibre entre le mets et le vin
- Les principales erreurs à éviter
- Les grandes familles de mets
- Adapter le choix du vin au profil du plat

Atelier accords mets & vins

Mise en pratique autour d'une planche gourmande permettant de comparer différentes associations et d'observer directement l'influence des aliments sur la perception du vin.
Les participants analysent les accords proposés, les argumentent et recherchent des alternatives lorsque cela est nécessaire. Cet atelier est prévu dans le programme ENVB actuel.

Conseiller et argumenter un accord

Construire un argumentaire simple et professionnel
Présenter un vin et ses caractéristiques
Expliquer la logique d'un accord mets & vins
Adapter son discours au client
Valoriser une proposition d'accord

Mise en situation professionnelle

Chaque participant réalise l'analyse sensorielle d'un vin dégusté à l'aveugle puis propose un ou plusieurs accords cohérents en fonction de son profil. Un débriefing collectif permet de consolider les acquis et de corriger les éventuelles difficultés.

À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Cette formation s'adresse :

- aux personnels de salle ;
- aux serveurs et chefs de rang ;
- aux sommeliers débutants ;
- aux employés polyvalents en restauration ;
- aux professionnels du vin et de la vente ;
- aux professionnels souhaitant développer leur capacité de conseil ;
- à toute personne souhaitant approfondir ses connaissances en dégustation et accords mets & vins.

PRÉREQUIS

Aucune compétence technique en sommellerie n'est exigée.

Le participant doit :

- comprendre le français oral et écrit ;
- être en capacité de suivre une formation professionnelle en présentiel ;
- avoir un intérêt pour la découverte sensorielle et l'univers du vin.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

La formation privilégie une pédagogie active, pratique et expérientielle.

Elle alterne :

- apports théoriques ;
- dégustations guidées ;
- exercices d'analyse sensorielle ;
- dégustations comparatives ;
- ateliers d'accords mets & vins ;
- études de cas ;
- mises en situation professionnelles ;
- échanges et partages d'expériences ;
- débriefings collectifs.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

La formation est animée par un formateur expert en sommellerie et accords mets & vins.

Les participants disposent notamment :

- d'une salle adaptée à la dégustation ;
- de verrerie professionnelle ;
- de carafes et crachoirs ;
- de **16 vins sélectionnés** représentant différents styles et régions ;
- d'une planche de dégustation pour la mise en pratique des accords ;
- d'un livret de dégustation ;
- de fiches d'analyse sensorielle ;
- d'un lexique professionnel ;
- de fiches techniques et supports pédagogiques ;
- d'un tableau des principaux accords mets & vins.

(•••)

eivb ÉCOLE INTERNATIONALE DES VINS & BOISSONS

Accords mets & vins

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET EXAMEN

Les connaissances initiales sont évaluées en début de formation par un **QCM de positionnement** et par le recueil des attentes individuelles.

L'acquisition des compétences est ensuite évaluée tout au long de la formation au moyen d'exercices pratiques, de dégustations et de questionnements.

En fin de formation, l'évaluation comprend :

- **un QCM de connaissances ;**
- **une mise en situation professionnelle ;**
- **l'analyse sensorielle d'un vin ;**
- **la proposition et l'argumentation d'accords mets & vins cohérents.**

La formation est validée à partir d'une **note minimale de 12/20**.

Une **attestation de fin de formation** est délivrée au participant à l'issue du parcours.

MODALITÉS D'ACCÈS

L'inscription s'effectue auprès de l'EIVB.

Un échange préalable permet d'identifier les besoins du participant et de vérifier l'adéquation de la formation avec ses objectifs professionnels.

Délai d'accès moyen : 15 jours avant le début de la session sous réserve des disponibilités.

Pour les formations organisées directement dans une entreprise, ce délai peut être adapté aux besoins de l'établissement et se situe généralement entre **1 et 3 semaines.**

TARIF

Tarif : **30 000 MUR par participant**

Accessibilité aux personnes en situation de handicap



La formation est accessible aux personnes en situation de handicap.
Les participants sont invités à signaler leurs besoins spécifiques dès leur demande d'inscription afin d'étudier les adaptations pédagogiques, matérielles ou organisationnelles pouvant être mises en place.

Référente handicap EIVB : Charles CROISETTE