

**INTITULE DE LA FORMATION :****ACCORDS FROMAGES ET VINS DE FRANCE****PUBLIC :**

- Chefs d'entreprises,
- Porteurs de projets (créateur-repreneur d'entreprise),
- Salarié débutant et confirmé en crèmerie fromagerie,
- Autres professionnels avec un rayon produits laitiers.

**PREREQUIS :** avoir suivi la formation la formation aux bases de la dégustation et justifier d'une connaissance des différentes familles de fromages

**DUREE :** 7h

**OBJECTIFS :**

- Conseiller des clients sur le choix de type de vin en fonction : du type de fromage choisi ou d'un plateau de fromage, et les accords à éviter
- Appliquer une méthodologie de dégustation adapter aux accords
- Décrire les caractéristiques sensorielles de fromages et de vins français en expliquant pourquoi peuvent ils se marier ou pas

Afin de conseiller de façon plus riche et précise les fromages, et de mieux les faire apprécier.

---

**CONTENU****15 min. : Présentation de la formation et tour de table****2h: Présentation de la France viticole**

Tour géographique des grandes régions viticoles françaises, climat, cépages et arômes des vins d'Appellation (traditionnels).

**30 min.: Les principaux cépages des vins rouge et blancs**

- Définitions
- Situation géographique
- Qualités sensorielles

**30 min. : Les fromages français**

- Caractéristiques sensorielles des fromages par famille technologique et suggestions d'accords classiques

**30 min.: Pause****30 min. : Les types d'accords**

Les classiques, les différentes méthodes

- Régional
- Ton sur ton
- Complémentaire / contraste

**3h : Mise en pratique**

Rappel de la méthode de dégustation et du vocabulaire



## PROGRAMME DE FORMATION

PROG CFVENT13

Version 4

Mise à jour : 03/01/2023

- Dégustation de 6 vins (3 rouges / 3 blancs) avec 2 à 3 fromages différents
- Commentaires descriptifs des caractéristiques sensorielles des vins, des fromages et des accords. Jugement personnel

### **15 min. : Bilan**

*Feuille d'appréciation et bilan de la formation.*

---

**MOYENS PEDAGOGIQUES :** Nombreuses dégustations, documentation pédagogique

**MODE D'EVALUATION :** Exercice pratique de dégustation