

	<h1 style="text-align: center;">PROGRAMME DE FORMATION</h1>		
	PROG CFVEN13	Version 4	Mise à jour : 03/01/2023

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

	<h1>PROGRAMME DE FORMATION</h1>		
	PROG CFVEN13	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 sensorielle 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