

SOMMELLERIE



Cette formation propose une approche moderne et intensive des fondamentaux de la sommellerie appliquée à la restauration gastronomique. Elle permet de comprendre les accords mets & vins autour de l'ensemble des grandes familles de produits culinaires, en intégrant les notions d'équilibre entre acidité, gras, sucrosité et amertume, tout en développant une vision contemporaine et créative de la dégustation.

LA FORMATION

DURÉE

2 JOURS

PRIX NET DE TAXE

Le prix de la formation est donné à titre indicatif.

Des prises en charges totales ou partielles sont possibles en fonction des financements des entreprises ou de partenaires.

MODALITÉS DE LA FORMATION

100% en centre.

PRÉREQUIS

- ✓ Professionnel
- ✓ Passionné

POUR QUI ?

Personnes souhaitant évoluer dans les métiers de la cuisine au sein de structures telles que celles :

- Traditionnelle
- Gastronomique
- Collectivité
- Évènementielle

Accessibilité ?

Accessible aux PSH.
Pour les personnes en situation de handicap, un accompagnement spécifique peut-être engagé pour faciliter leur parcours

OBJECTIFS

- Maîtriser les fondamentaux de la dégustation et de l'analyse sensorielle du vin.
- Comprendre les grandes familles d'aliments et leurs impacts sur les accords mets & vins.
- Développer des accords adaptés entre vins et différents types de cuisine.
- Explorer une approche moderne et créative des accords au-delà des conventions classiques.

PROGRAMME DE FORMATION

01. Rappels fondamentaux de la dégustation et analyse sensorielle du vin.
02. Accords classiques et approches contemporaines des accords mets & vins.
03. Accords avancés : sauces, cuissons, épices et préparations complexes.
04. Ouverture vers des accords modernes : vins nature, cocktails, saké et associations inattendues.
05. Techniques de service et de présentation favorisant l'expérience gastronomique.
06. Atelier pratique : création et validation d'accords sur différentes typologies de plats.

VALIDATION DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le participant sera capable de maîtriser les bases de la sommellerie appliquée à la restauration, d'identifier les interactions entre les saveurs fondamentales, de construire des accords mets & vins cohérents et créatifs, et de proposer une approche moderne de la dégustation adaptée à la restauration gastronomique.

CERTIFICATION

Une attestation de formation « Sommellerie » sera délivrée par l'AFPA.

LES FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Pour connaître les autres formations de l'institut des arts culinaires marins, consultez le site internet : L'Institut des Arts Culinaires Marins en Normandie - L'art de cuisiner la mer - École AFPA

En fonction de votre projet, si vous souhaitez poursuivre votre parcours de formation, prenez contact avec l'un de nos conseillers, joignable au 02.33.10.19.90

RÉFÉRENCE AFPA

...

Taux de satisfaction :
Mesuré à l'issue des premières sessions.

LE + FORMATION

- ✓ Une approche moderne des accords mets & vins centrée sur la diversité culinaire.
- ✓ Développement de compétences sensorielles et analytiques avancées.
- ✓ Exploration des accords classiques et contemporains.
- ✓ Ouverture vers des vins et boissons alternatives innovantes.
- ✓ Création d'une vision créative et différenciante de la sommellerie en restauration.



INSCRIVEZ-VOUS

POUR EN SAVOIR PLUS

afpa.fr

3936

Service gratuit
+ prix appel

ACCÈS À LA FORMATION

Selon le dispositif d'accès à la prestation, ses modalités peuvent comporter une ou plusieurs des étapes suivantes :

- Information individuelle et collective,
- Dossier de demande de formation,
- Identification, voire évaluation des acquis,
- Inscription sur demande selon les sessions programmées, avec information préalable sur la formation et accueil des participants incluant un tour de table en début de session.
- Vous pouvez consulter en ligne les dates programmées pour chaque formation et contacter un responsable de l'institut des arts culinaires marins pour plus d'informations.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- Évaluation des acquis en cours de formation
- Enquête de satisfaction stagiaire.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation modulaire, individualisée, accompagnement personnalisé ;

Moyens pédagogiques :

Kit Pédagogique - Documents écrits –
Diaporama - Supports « clé en main » -
Supports audio et visuels - Outils multimédias

Notre espace de formation dispose d'outils de formation modernes et performants comprenant :

- Une cuisine neuve avec des équipements de qualités
- Des salles informatiques, équipées
- Matériel audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur...
- Ressources documentaires

Plateau technique dédié qui reconstitue les conditions de réalisation des gestes professionnels ; conforme aux règles d'hygiène, continuellement adapté aux évolutions technologiques et réglementaires du métier.

QUALIFICATION DE NOS INTERVENANTS

Les formateurs intervenants sont titulaires de certifications et/ou qualifications professionnelles cohérentes avec les objectifs professionnels de la formation ainsi qu'une expérience professionnelle adéquate.

Parmi eux vous retrouverez selon les formations des MOF, champion du monde, chef étoilé...

INSTITUT DES
ARTS CULINAIRES MARINS

FORMEZ-VOUS À L'EXCELLENCE



L'ART DE CUISINER
LA MER