

LES VINS BIO & NATURE DANS LA RESTAURATION

Cette formation permet aux salarié-es et gérant-es de restaurant de découvrir le vin biologique et d'acquiescer le vocabulaire et les repères nécessaires pour échanger avec des vignerons fournisseurs ou présenter sa carte à des client-es.

La formation aborde donc les bases théoriques et techniques de fabrication du vin, en distinguant vin conventionnel, vin biologique et vin naturel. Elle réserve également une large place à la dégustation et à l'échange, pour acquiescer une connaissance sensible de différents vins et le vocabulaire adapté pour proposer des accords mets et vins à sa clientèle.



OBJECTIFS :

A l'issue de la formation, les participants seront en capacité de :

- Communiquer clairement sur le vin avec sa clientèle et ses fournisseur-es
- Présenter un vin avec un vocabulaire adapté
- Proposer un accord en fonction de la commande

PROGRAMME :

Connaître le vin :

- ▶ Rappel des bases sur la conception du vin
- ▶ Le parcours du vin, de la vigne au verre
- ▶ Principe des appellations dans le vin français
- ▶ Différences entre les vins "conventionnels", bios, en biodynamie, nature...
- ▶ Points de vigilance lors de la sélection d'un vin

Déguster et parler du vin :

- ▶ Vocabulaire œnologique et sensibilités personnelles
- ▶ Déguster un vin "à l'aveugle"
- ▶ Retransmettre les traits d'un vin à la clientèle
- ▶ Les défauts dans le vin

Conseiller et servir un vin :

- ▶ Évolution des habitudes et attentes de la clientèle
- ▶ Accords mets et vins, quelques repères
- ▶ Service au verre et à la bouteille



Mis à jour le 04 octobre 2023

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

La formation alterne des temps d'apports théoriques, des démonstrations et des mises en pratiques, ainsi que des dégustations commentées et tours d'expressions.

QUI SOMMES-NOUS ?

L'ORGANISME DE FORMATION // GRENADE

Créé en 2016, le Grenade est un groupement d'entreprises coopératives qui bâtissent **une autre économie, écologique, humaine et résiliente**. L'objectif du groupement est d'**accompagner la création de nouvelles entreprises locales**, partageant ses valeurs. Actuellement, le Grenade se compose de 70 membres physiques et 6 entreprises rhônalpines œuvrant dans les secteurs de la restauration, de l'alimentation et de l'artisanat.

Qualiopi
processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie : ACTIONS DE FORMATION



LA FORMATRICE : FLORIE BRUNET

Après un BTS viticulture-oenologie, Florie a travaillé trois ans sur un domaine du lyonnais où entre vignes, vinification et commerce, elle croise le chemin de nombreux acteurs de la gastronomie. En 2018, elle monte son propre domaine en bio dans le Bugey et continue ponctuellement de faire du conseil et de la formation.

Sur d'abrupts coteaux calcaires entre Rhône et montagne, Florie Brunet et Adrien Bariol du **Domaine d'ici là**, cultivent 6 hectares de vignes en agriculture bio. À chaque saison, le travail est effectué à la main et le raisin est vendangé en petites caisses pour préserver jusqu'au bout la qualité du fruit. L'Altesse et la Mondeuse sont, entre autres, deux variétés locales qu'il leur tenait à cœur de préserver et de vinifier sur ce terroir argilo-calcaire montagnoux. Leurs cuvées sont parcellaires et leurs vins sont vinifiés et élevés sans intrants.

- DOMAINE D'ICI LÀ -

▲ Vins de relief dans le Bugey ▲

MODALITÉS PRATIQUES

LIEU DE FORMATION :

Dans des locaux adaptés à la formation à Lyon ou Villeurbanne.

PUBLIC :

Salarié-es et gérant-es de restaurants en circuit court

Prérequis : aucun.

FORMAT : en présentiel, 1 journée soit 7 heures.

FINANCEMENT :

Notre organisme a reçu la certification qualité QUALIOPi, au titre de son action de formation.

Cette formation est donc éligible aux dispositifs de financement de la formation professionnelle continue : OPCO, Pôle Emploi.

TARIF :

425 euros nets de taxes.

CONTACT :

Elise Courouble
polepresta@le-grenade.fr
07 69 50 60 22

**DATES DES
PROCHAINES
SESSIONS SUR
LE-GRENADE.FR**