



**100 % des stagiaires satisfaits !  
0% d'abandon**

## ÉVALUATION

Questionnaire de positionnement à l'entrée de la formation et évaluation des acquis en fin de formation.  
Attestation de suivi de la formation et remise d'un certificat de réalisation.

## ACCESSIBILITÉ

Conditions d'accès au public en situation de handicap.  
Contactez le référent Handicap : Emmanuelle CAZENAVE.

## MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Inscription par téléphone, mail, les réseaux sociaux ou depuis le site.  
Délai d'accès selon l'agenda interne.  
30 jours avant le premier de la formation (variable si demande de financement).  
Formation individuelle ou collective seulement en présentiel.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET MÉTHODES MOBILISÉES

Formation créée et dispensée par Caroline WELTZER,  
Formation accessible en présentiel,  
Support de formation remis à chaque participant,  
Quizz oral et exercices tout au long de la séance.

# FORMATION VIN : SAVOIR ÉLABORER UNE CARTE DES VINS EN COHÉRENCE AVEC SA CUISINE ET CONSEILLER SES VINS À SES CLIENTS

## OBJECTIFS

- Identifier les principaux vignobles de France et leurs caractéristiques sensorielles,
- Être capable d'élaborer une carte des vins adaptée à sa cuisine et à son restaurant,

## DURÉE - DATES ET HORAIRES

2 jours : fonction des attentes et de votre niveau.  
Dates et horaires définis dans la convention de formation signée.

## TARIF

A partir de 350 € nets par journée (prise en charge possible par les OPCO pour les dirigeants).

## PUBLIC

Dirigeant, salarié, porteur de projet dans l'hôtellerie restauration ou les métiers de bouche.

## PRE-REQUIS

Aucun.

## INFORMATIONS ET INSCRIPTION

### Contact :

Emmanuelle CAZENAVE

Dirigeante & Formatrice

Référente Pédagogique Administrative

Référente Handicap

06 61 70 96 84 - [contact@mkconseil.fr](mailto:contact@mkconseil.fr)

## PROGRAMME

### JOUR 1 : LES CÉPAGES ET RÉGIONS VITICOLES

1. Identifier les principaux vignobles de France :
2. Reconnaître les cépages connus :
3. Décortiquer l'analyse d'un vin en dégustation : visuel, olfactif, gustatif :
4. Percevoir les spécificités sensorielles des principales régions viticoles :

### JOUR 2 : LA CARTE DES VINS

1. Fonder sa carte des vins en adéquation avec l'image de marque de son restaurant :
2. Identifier les tendances actuelles de consommation de vin :
3. Créer des accords mets & vins en lien avec sa cuisine et sa carte :
4. Écrire la trame de sa carte des vins cohérente et attractive

**Emmanuelle CAZENAVE - MK CONSEIL**

2 Impasse des Cerisiers - 64140 LONS -  
Siret : 833 838 295 000 24 - NDA 75640443864