Journée gourmande : créer un plateau de fromages et l'accompagner de vins adaptés

Durée	2 Jours - (16 Heures)
Pré-requis	Aucun
Public	Tout public, notamment les dirigeants d'entreprise et les salariés de la restauration, de l'hôtellerie, de l'événementiel et des métiers de bouche (fromagers, cavistes, traiteurs)
Intervenants	Formateur spécialisé en gastronomie, œnologie et arts de la table (accords mets-vins, plateaux de fromages)
Nb participants	1 à 5
Prix	Sur devis (durée, nombre de participants, lieu) ou voir convention
Financement	OPCO, AGEFICE, FIF PL, FAFCEA ou entreprise, sous réserve de l'accord du financeur
Modalité d'accès	Inscription par téléphone au 01 34 25 80 37, par mail à contact@pyramidia.fr ou via notre formulaire de contact sur notre site internet www.pyramidia.fr
Date	Voir convention
Lieu	Voir convention
Délai d'accès	8 jours à 3 mois entre la demande et le début de la formation
Accessibilité	L'organisme de formation étudiera l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap. Référent handicap : Hugo Chaussavoine – contact@pyramidia.fr ou 01 34 25 80 37
Obligations réglementaires	Aucune

Méthode pédagogique :
Alternance entre théorie et pratique illustrés par des exemples concrets. Dégustations guidées et interactives. Exercices pratiques et mises en situation. Échanges et conseils personnalisés.

Outil pédagogique :
Supports papier et/ou numérique

Évaluation :
Exercices de validation en continu et des appréciations tout au long de la formation : une note en pourcentage avec grille d'évaluation d'entrée et grille d'évaluation de sortie.

Validation :
Attestation de fin de formation (formation non certifiante)

OBJECTIF

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Identifier les grandes familles de fromages et leurs spécificités gustatives
- Composer un plateau équilibré en jouant sur les textures, les intensités et les saisons

PROGRAMME

JOUR 1 : LES FONDAMENTAUX FROMAGES & PREMIÈRES APPROCHES SENSORIELLES

Accueil et introduction - 30 minutes

- Présentation des participants et de la journée.
- Introduction aux fondamentaux du fromage et du vin : culture, rôle gastronomique et convivialité.

Les familles de fromages et leurs profils gustatifs - 2 heures

- Présentation des 6 grandes familles : Frais, pâte molle à croûte fleurie, pâte molle à croûte lavée, pâte pressée non cuite, pâte pressée cuite, pâte persillée.
- Lecture gustative : acidité, intensité, persistance, texture.
- Exercices pratiques : Dégustation comparative et commentée. /
- Développement du vocabulaire sensoriel

Affinage, conservation et qualité produit - 2 heures

- Comprendre le rôle de l'affinage
- Influence sur les arômes et textures
- Conditions optimales de conservation
- Reconnaître un fromage de qualité
- Introduction aux fondamentaux du fromage et du vin : culture, rôle gastronomique et convivialité.
- Exercices pratiques : Analyse visuelle et olfactive / Identification des défauts et qualités

Savoir composer un plateau équilibré - 3 heures 30 minutes

- Règles d'harmonie : textures, intensités, températures, couleurs, formes.
- Lien avec la saisonnalité et l'origine des produits.
- Saisonnalité et origine des produits
  - Exercices pratiques : création d'un plateau selon une consigne donnée (par saison, par texture, par intensité, etc.) / Travail sur la présentation visuelle

JOUR 2 : INITIATION AUX VINS & STRUCTURATION DES ACCORDS

Introduction à l'oenologie - 2 heures

- Les bases de la dégustation : robe, nez, bouche
- Les grandes familles de vins : blancs secs, moelleux, rouges légers, rouges puissants, effervescents
  - Exercices pratiques : dégustation guidée / Reconnaissance des arômes

Les bases des accords fromages et vins - 3 heures

- Comprendre les principes : complémentarité, équilibre, contraste
- Les erreurs fréquentes à éviter
- Logique des associations simples
  - Exercices pratiques : Analyse d'accords classiques / Tests comparatifs

Approfondissement : typologies d'accords - 3 heures

- Accords par famille de fromages
- Impact des textures et du gras
- Influence de l'intensité aromatique
- Exercices pratiques : mise en situation proposer un vin pour un fromage donné / justifier son choix