

Valoriser les produits vitivinicoles dans les caveaux, les restaurants....

Module n° 2 : 21 et 30 novembre 2006

Public : ce module de deux jours s'adressait plus particulièrement aux professionnels qui sont amenés à présenter le vin dans leur caveau ou à leur table (viticulteur, restaurateur...).

Objectif : permettre aux professionnels d'apprécier les particularités des vins audois, savoir en parler et pouvoir les associer aux autres produits de la marque.

Contenu et connaissances acquises

1. Savoir communiquer autour des produits de bouche.
2. Savoir parler du vin.
3. Comprendre le fonctionnement des accords mets et vins.

Les apports théoriques, sont illustrés par des exercices pratiques et des dégustations comparatives.