



## Manger et boire ?

### Les accords par excellence...

<b>Animateur</b>	Jacques Hodot, professeur de service, Maître d'hôtel diplômé, Pully.
<b>Participants</b>	Restaurateurs, hôteliers, cadres, employé(e)s en restauration.
<b>Objectifs</b>	<i>A la fin de la journée, le participant sera capable de :</i> Identifier les principes de la dégustation. Analyser et comparer les saveurs de base. Proposer les accords des vins en rapport à une carte (de son établissement).
<b>Thèmes Contenu</b>	L'olfactif et le goût. Les saveurs de base. Les principes de la dégustation : - <i>la couleur, la robe, le bouquet...</i> Les vins d'apéritif. Les accords avec les mets : - <i>poissons, viandes blanches et rouges.</i> Les vins de dessert.
<b>Méthodes</b>	Exposés, exercices pratiques, dégustations, échange d'expériences.

<b>Dates</b>	22 mars 2010	12 octobre 2010
<b>Lieux</b>	Pully	Fribourg
<b>Durée</b>	1 jour	
<b>Prix</b>	Fr. 320.- par personne Fr. 240.- membre <b>GASTRO SUISSE</b> / hotelleriesuisse / Hotel Et Gastro Union <b>Gratuit</b> pour exploitant fribourgeois (cf. page 4)	