

Objectifs pédagogiques

- Comprendre l'intérêt d'une telle compétence dans la perspective d'augmenter l'activité vin de l'établissement
- Connaître les techniques viticoles, la vinification en : blanc, rouge et des vins effervescents
- Savoir déguster un vin
- Se former aux régions viticoles françaises
- Maîtriser les accords mets et vins
- Obtenir une vue d'ensemble du marché du vin
- S'informer sur les diplômes en dégustation de vins

Programme pédagogique

Partie théorique :

- Terroirs et techniques viticoles
- Les différentes étapes de la dégustation
- Comprendre l'équilibre d'un vin : les différents composants du vin
- Accords mets et vins
- Marché du vin
- Diplômes en dégustation des vins - écoles, reconnaissance internationale

Partie pratique :

- Les étapes de la dégustation
- Le vocabulaire de la dégustation
- Développer son nez : jeu des odeurs
- La bouche : goût, caudalie
- Juger du potentiel de garde d'un vin

Dégustation de 6 vins

Compétences obtenues

- À l'issue de la formation le stagiaire possède des bases théoriques et pratiques dans la dégustation des vins

Méthode & moyens pédagogiques

- Alternance d'apports théoriques, de cas pratiques et d'échanges
- Les formations peuvent se réaliser à distance
- Évaluation via un quiz de fin de formation

Public concerné :

Exploitants d'un établissement de restauration, artisans des métiers de bouche. Ainsi que toutes les personnes voulant apprendre ou perfectionner ses connaissances des vins et dégustation.

Participants - Durée :

- 2 à 12 personnes
- 2 jours (14h)

Prérequis :

Aucun

Pour aller + loin : notre formation Viticulture et œnologie

Formateur :

Mr Monnereau Luc
bilingue anglais
Code formation : LMC-DV

Notre +

Formateur Expert
25 ans d'expérience terrain

p.32

Coût pédagogique en groupe

- **inter entreprises** : 200€ TTC/ pers./jour (7 pers. min)
- **intra entreprise** : 1400 € par jour, jusqu'à 3 personnes (et 250 €/jour et par personne supplémentaire)

Lieu :

- France entière

Dates :

- Calendrier fixe pouvant être adapté aux stagiaires.
- Toutes nos formations sont proposées à intervalles réguliers
- Délai d'accès à la Formation : 3 mois

Bon à savoir :

- Agrément n° 75331154533
- Formation finançable par les OPCO et éligible à



Pour les personnes en situation de handicap n'hésitez pas à nous contacter.