

(Programme de formation conforme à l'art. L 6353-1 du code du travail et du décret relatif à la qualité des actions de formation professionnelle continue du 30 juin 2015)

ŒNOLOGIE ET DEGUSTATION
Domaine : Œnologie
Durée en heures et en jour : 4 Jours soit 28 heures
Modalité de la formation : <i>présentiel</i>
Public cible : <i>Les amateurs de vin ayant quelques connaissances générales, les personnes travaillant ou souhaitant travailler, entreprendre ou se convertir dans les filières de la production et distribution de vins ainsi que l'hôtellerie et la restauration, les personnes désirant perfectionner leurs connaissances en vins, leurs aptitudes à la dégustation et valider leurs acquis, les personnes dont le métier nécessite une connaissance du vin : agences événementielles, métiers du tourisme, de la communication, et plus largement celles amenées à parler de vins dans leur fonction.</i>
Nombre de personnes min et max : 1 à 6

Objectifs :

- Connaître les facteurs qui influencent les principaux styles de vins : cépages, terroir, savoir-faire et comprendre une étiquette
- Connaître les principes de conservation, service et accords mets et vins
- Utiliser l'approche systématique de la dégustation pour décrire les différents styles de vins
- Assimiler les grands vignobles et les vins de France, d'Europe et du Nouveau monde

Programme :

- **Introduction** : la méthode de dégustation et d'évaluation des vins, les accords mets et vins, comprendre les informations données par l'étiquette, connaître les informations relatives aux problèmes de santé liés à l'alcool.
- Les facteurs-clé de la qualité et du style des vins : le cépage, le terroir, la viticulture, la vinification, l'élevage.
- Les cépages classiques : le Chardonnay, le Pinot Noir, le Cabernet Sauvignon et le Merlot, le Sauvignon Blanc, le Riesling, la Syrah et le Grenache...
- Aperçu des principales régions viticoles du monde : France, Allemagne, Italie, Espagne, Portugal, Afrique du Sud, Australie, Nouvelle-Zélande, États-Unis, Chili, Argentine.
- Les autres styles de vins : les vins rosés, les vins pétillants, les vins doux, les vins fortifiés.
- Les spiritueux et les liqueurs : la distillation, les différents types de spiritueux, les liqueurs.

Prérequis :

Avoir quelques connaissances générales en vins, être amateur de vins

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

Guide pédagogique indiquant les points essentiels, les objectifs d'apprentissage, des exercices d'auto-évaluation, des notes de dégustation.

Méthode d'apprentissage de la dégustation avec l'approche systématique de la dégustation de niveau
Entraînement sur cas pratiques

Modalités d'évaluation des connaissances : QCM, attestation de fin de stage...

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants :

Fiche d'appréciation remise au participant en fin de formation.

Lieu de la session : SUR SITE CLIENT