

DURÉE - LIEU

21h - (3 jours)
Nous consulter pour un programme personnalisé. Formation en présentiel. Face à face. En intra. ou inter.

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis.

PUBLIC CONCERNÉ

Professionnels de la commercialisation (négociants, grossistes, agents commerciaux, cavistes...)
Professionnels de la restauration ou de la sommellerie.
Demandeurs d'emploi ou des personnes en reconversion professionnelle.

OBJECTIFS

Savoir valoriser (repérer et décrire) les typicités des vins des régions et sous-régions de France.
Savoir classer et hiérarchiser les vins d'une région.
Maîtriser les bases de l'évaluation sensorielle et des sensations organoleptiques.

MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT

Formation dirigée par Formateur et consultant expérimenté. Exposés à partir de supports numériques et audiovisuels. Remise de documents pédagogiques.
Elle s'appuie sur des apports théoriques et pratiques (méthodologie, mise en application, supports de cours).

SUIVI / ÉVALUATION / SANCTION

Après chaque session, une évaluation des acquis précédents sera réalisée.
Attestation de compétences remise en fin de session à chaque stagiaire.

CODE CPF

INTERVENANTS

Audrey BAUDINAT
Alexandra NEYRET

TARIF

Voir convention

DÉROULÉ PÉDAGOGIQUE

LA BOURGOGNE

- Présentation des vins de Bourgogne et des sous-régions
- Topographie des zones produisant des vins rouges de Bourgogne et des vins blancs, économie de ces appellations
- Notion de hiérarchie qualitative et de catégories réglementaires des différentes appellations
- Approche des différentes appellations des vins rouges de la Côte de Beaune et de Nuits et de la Côte Chalonnaise
- Les vins blancs de Bourgogne : leurs caractères organoleptiques et gustatifs, les terroirs du chardonnay : le
- Mâconnais, la Côte de Beaune, le Chablisien
- Rencontre avec les vignerons (suivant leur disponibilité)
- L'analyse sensorielle
- La dégustation
- Les accords mets vins
- Mise en situation professionnelle de dégustation avec fiches de dégustation à compléter

LE BEAUJOLAIS

- Présentation globale des vins du Beaujolais
- Les appellations Beaujolais, Beaujolais Villages et les crus
- Rencontre avec les vignerons (suivant leur disponibilité)
- L'analyse sensorielle
- La dégustation
- Les accords mets vins
- Mise en situation professionnelle de dégustation avec fiches de dégustation à compléter