

DURÉE - LIEU

35h - (5 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

RAPPELS

- Rappel de la démarche de l'analyse sensorielle et remise à niveau pratique
- Les différents défauts rencontrés dans les vins
- Les mécanismes de l'analyse sensorielle
- Reconnaissance et analyse de saveurs, d'odeurs
- Élaboration de son profil sensoriel individuel
- Exercices analytiques : saveurs parasites, odeurs parasites, seuil de sensibilité...

L'ALSACE

- Présentation des vins d'Alsace
- Topographie des zones produisant des vins rouges et des vins blancs, économie de ces appellations
- Caractérisation d'un millésime, d'une vinification, d'un élevage, d'un terroir
- Les cépages : chasselas, gewurztraminer, muscat, pinot blanc, pinot noir, riesling, sylvaner, tokay
- Caractéristiques du Pinot Noir en Alsace
- Les terrains de Pinot Noir en Alsace
- Les pratiques viticoles et vinicoles
- Dégustations de Pinot Noir, Rosé et Rouge références d'Alsace
- Le Crémant d'Alsace et la méthode Champenoise : Les vins de base
- Présentation des caractéristiques du mode de vinification d'un vin effervescent
- Identification des typicités d'un crémant d'Alsace par analyse sensorielle
- 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 JURA

- Présentation générale : climat, terroirs divers, cépages et appellations
- Indications et chiffres économiques
- Les différents cépages : savagnin, chardonnay, trousseau, poulsard, pinot noir
- La diversité des terroirs ; La hiérarchie des appellations / les crus
- Les vinifications particulières (vendanges tardives et sélection de grains nobles)
- 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