

# Oenologie : accords mets/vins

🕒 14h

📅 2 jours

€ 500€ net de taxes

## Prérequis

Aucun prérequis n'est nécessaire pour cette formation.

## Public

Cette formation est destinée aux personnels de restauration et d'hôtellerie.

## Objectifs de la formation

- Parfaire les connaissances œnologiques des vins français
- Pouvoir être en mesure de communiquer sur les vins auprès des clients
- Savoir accorder les vins avec les mets.

## Contenu de la formation

- Savoir déguster un vin
- Maîtriser la dégustation : visuel et olfactive
- Maîtriser la dégustation : gustative et utiliser le vocabulaire adapté
- Notions d'accords mets et vins
- Connaître les éléments qui constituent le grain de raisin
- Maîtriser l'analyse sensorielle
- Savoir commenter un vin en public
- Elaboration du vin, fermentation, les défauts dans les vins
- Tour de France des appellations et des cépages
- Maîtriser la vinification des vins rosés
- Méthode d'élaboration des vins rouges, des mousseux
- Région viticole Bourgogne et Bordeaux

## Modalités pédagogiques

Durant la formation, le formateur abordera chaque thème via une approche théorique et pratique de l'œnologie (examen gustatif, visuel, olfactif). Un livret de formation sera remis à chaque stagiaire ayant suivi la totalité de la formation.

## Modalités d'évaluations

A l'issue de la formation, un test de connaissances est organisé sous la forme d'un questionnaire et corrigé par le formateur. Il remettra ensuite une attestation de fin de formation.

## Modalités et délais d'accès

Formation en présentiel ou visioconférence

**INTER :** possibilité d'inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation

**INTRA :** nous contacter

Une partie de nos locaux est adaptée pour accueillir les personnes à mobilité réduite. Si vous êtes porteur d'un handicap, n'hésitez pas à nous contacter afin de voir ensemble les aménagements nécessaires.

## Nos formateurs

L'ensemble de nos formateurs intervenants sur cette thématique justifie d'une expérience reconnue dans le domaine de l'œnologie.