

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.