

ŒNOLOGIE : ACCORDS METS/VINS

- **Formation de 14 heures**, sur 2 jours au tarif de 500€ net de taxes
- **Prérequis** : Aucun prérequis n'est nécessaire pour cette formation.
- **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**
 - Initiation à la dégustation des vins :
 - Reconnaissance d'odeurs
 - Test des saveurs
 - Dégustation à l'aveugle : au cours de la formation, **18 vins étudiés**
 - Composition, élaboration et élevage des vins
 - Défauts dans les vins
 - Type de bouchage
 - Etiquettes, les mentions obligatoires
 - Carafage et décantage des vins
 - Accords mets/vins
 - Atelier accords chocolats/vins ou fromages/vins
- **Modalités pédagogiques**

Durant la formation, le formateur abordera chaque thème via une approche théorique et pratique de l'œnologie (examen gustatif, visuel, olfactif de 18 vins). Un livret de formation sera remis à chaque stagiaire ayant suivi la totalité de la formation.
- **Modalités d'évaluation**

À 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.
- **Nos formateurs**

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