

SAVOIR TECHNIQUE - ŒNOLOGIE



OBJECTIFS :

- ✓ Formation professionnelle en œnologie pour adulte
- ✓ Connaître le vin pour mieux le vendre
- ✓ Savoir marier les saveurs et les vins
- ✓ Assimiler la culture du vin pour mieux en parler

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

- Apports théoriques et pratiques
- Transparents
- Tests sous forme de questionnaires et de jeux
- Dégustations
- Supports de cours formation œnologie et connaissance du vin
- Evaluation des acquis en fin de formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Emargement et attestation de fin de formation. Les participants évaluent la qualité de l'animation (évaluation en salle à la fin de la session) et son opérationnalité (évaluation plusieurs jours après la formation).

DURÉE DE FORMATION :

3 jours soit 21 heures.

SAVOIR TECHNIQUE - ŒNOLOGIE



PROGRAMME :

1. INTRODUCTION À LA FORMATION ŒNOLOGIE

2. DÉVELOPPER SES CONNAISSANCES EN MATIÈRE DE CÉPAGES FRANÇAIS

- Visualiser les principaux cépages de vins de France
- A propos du cépage
- Comprendre les spécificités des catégories des vins de France
- Les AOC / Les AOVDQS / Les VDP / Les VDT : de quoi parle-t-on exactement ?
- Le Terroir : prendre connaissance des trois types
- Les cépages et leurs régions : Raisins blancs/Raisins noirs
- Assimiler et connaître les arômes des différents cépages

3. LE SERVICE DU VIN : COMMENT SERVIR LE VIN DANS DE BONNES CONDITIONS ?

- A quelle température doit-on servir un vin en fonction de sa couleur ?
- L'aération : appréhender les méthodes et les bonnes pratiques pour aérer le vin.
- Carafer : Maîtriser les idées reçues sur le carafage
- Préparation de la bouteille : Quand déboucher la bouteille ?
- La décantation : qu'est-ce que c'est ? Quelles sont les bonnes pratiques pour décanter le vin ?
- Appréhender la dégustation d'un vin et ses étapes
 - Rechercher sa couleur
 - Déterminer l'intensité
 - Apprécier la limpidité

4. MAÎTRISER L'ORGANISATION DE L'ŒNOLOGUE DANS SON ACTIVITÉ

- La verrerie : quel verre utiliser pour le vin (verre à Bordeaux, à vin blanc, à vin d'Alsace, etc..)
- Maîtriser les modalités liés au rangement des bouteilles de vin
- Mise au point sur l'exposition et la situation de la cave

SAVOIR TECHNIQUE - ŒNOLOGIE



PROGRAMME (SUITE) :

5. MAÎTRISER L'APPROCHE COMMERCIALE ET TECHNIQUE DE LA VENTE DU VIN

- Apprentissage du vocabulaire et des termes liés au vin et son service
- Savoir comment lire une étiquette de vin et mieux distinguer les informations
- La vinification et ses principes : Rouge/Blanc/Rosé

6. AMÉLIORER SES CONNAISSANCES SUR LE CHAMPAGNE : SON HISTOIRE ET SES SPÉCIFICITÉS

- Histoire du Champagne
- Les AOC
- Prendre connaissance des diverses appellations propres au Champagne
- Visualiser les procédés de fabrication du Champagne

PUBLIC : Professionnel de la restauration

PREREQUIS : Aucun

NIVEAU / CERTIFICATION OBTENUE : Attestation de de Fin de formation nominative et certificat de réalisation

TYPE DE FORMATION : Intra/Inter/Accompagnement individuel

PROFIL DU FORMATEUR : Formateur diplômé

TARIFS : Nous consulter