

PROGRAMME FORMATION ŒNOLOGIE

ACCORD METS ET VINS

Public visé : Demandeurs d'emploi, salariés, gérants TNS, saisonniers

Objectifs de formation : Perfectionner ses connaissances en sommellerie pour mieux sélectionner, conseiller et servir sa clientèle - Trouver des accords judicieux avec votre carte et menus - Dégustations

Prérequis : Aucun

Moyens pédagogiques : Apport didactique d'un intervenant, acquisition des connaissances et mise en pratique à travers des dégustations et des jeux pédagogiques.

Suivi pédagogique : Exercices d'application évolutifs sont proposés tout au long de l'apprentissage, permettant de mettre en pratique toutes les notions du programme.

Modalité/déroulement : Formation en présentiel

Profil formateur : Mr RIOU Laurent - Consultant, spécialiste en formation Œnologie et Hygiène et qualité alimentaire.

Durée : 2 jours - 14 heures

Dates : à définir avec le stagiaire

Nombre de stagiaires : de 1 à 12 stagiaires

Lieu de la formation : ATC FORMATIONS 85300 CHALLANS

Catégorie de l'action : Formation visant à l'acquisition, d'entretien ou de perfectionnement de connaissances et favorisant son évolution et/ou insertion professionnelle - Programme 2018 - Version 2

Modalité d'évaluation : Attestations de présence - Quiz de connaissance

Responsable de stage : Mme LECORDIER Marion

Prestataire de la formation : ATC FORMATIONS CHALLANS

54 rue Carnot - 85300 CHALLANS - D'enregistrement 528500965 85

DU RAISIN AU VIN

Le cépage

Le cycle végétatif de la vigne

La vinification

LES RÉGIONS DE FRANCE

Implantation et caractéristiques : Alsace, Champagne, Bourgogne, Chablis, Beaujolais, Jura, Savoie, Bordeaux et Cognac, Côtes du Rhône, Provence Sud-Ouest et Armagnac, Loire, Autres régions et vins

LA DÉGUSTATION

Qu'est-ce que la dégustation ?

Les bonnes conditions

Le vocabulaire

Les 3 étapes de la dégustation (Visuelle, Olfactive, Gustative)

Quels sont les intervenants qui vont influencer les odeurs et les arômes du vin ?

Jeu des Arômes avec l'orgue à parfum

CONSEILS ET ASTUCES

Comment lire une étiquette ?

Les idées reçues

LES RÈGLES ACCORDS METS ET VINS

Les règles et usages pour vous aider à réussir des associations

Recherche d'accords particuliers : l'union sacrée, l'apéritif, accord de couleur -

Associations difficiles

Les saisons du vin

CARTE DES VINS

Travail sur des présentations de cartes types ou amenées par les stagiaires - Les différentes manières de servir le vin : Conservation, température de service...

CONSEILS DE VENTE

Conseils de vente et communication

Jeux de rôles : mise en situation des stagiaires, analyse collective, axes d'améliorations