



Amélie Lucas

Sommelière Formatrice
Vins & Bières

Détails

Durée

14h (présentiel)

Tarif

SUR DEMANDE

Equipe de formation

Amélie Lucas

Outils & moyens techniques

Salle de formation**Supports de formation****Exercices (quiz)**

Evaluation de la formation

Mises en situation**Certificat de réalisation****de la formation**

Contacts

06 76 26 15 63

abcformation56@gmail.com

FORMATION ŒNOLOGIE PROFESSIONNELS

Les objectifs

- Acquérir les connaissances de base sur les vignobles français (géographie, terroirs, cépages, AOP)
- Techniques d'élaboration des vins
- Connaître le vocabulaire commercial pour décrire un vin.
- Technique de dégustation et service des vins.
- Mieux comprendre les accords mets et vins.

Le programme

1. Introduction au vin
 - Qu'est-ce que le vin ?
 - Les grandes familles de vins
 - Notions de base : cépages, terroirs, AOP
2. Les vignobles français
 - Principales régions viticoles
 - Spécificités des terroirs
 - Les cépages principaux
3. Élaboration du vin
 - Les étapes de fabrication :
Vendanges, Fermentation, Vinifications, Élevage...
4. Le vocabulaire du vin - Initiation à la dégustation
 - Les étapes de dégustation :
 - Techniques pour analyser un vin
 - Bases du service du vin
 - Accords mets et vins
5. Mise en pratique
 - Exercices de dégustation
 - Quiz de validation des connaissances
 - Mise en situation
 - Évaluation des acquis