

DÉGUSTATION DES VINS

OBJECTIFS

- Découvrir les bases de la dégustation
- Explorer la diversité des styles des vins français
- Apprendre à parler d'un vin et le reconnaître

CONTENU

- Les différents composants du vin
- Les plus grands cépages et leurs terroirs
- Reconnaissance et identification d'arômes
- Mémorisation des odeurs
- Les arômes types de chaque cépage
- Les différentes étapes de la dégustation
- La description d'un vin
- Les accords mets-vins

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Pédagogie active
- Mise en situation par des exercices participatifs répondant aux besoins et attentes exprimés
- Dégustations avec reconnaissance des cépages et analyse organoleptique (18 vins dégustés)
- Accords mets-vins

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation formative en contrôle continu
- Attestation remise à chaque stagiaire à l'issue de la formation

FINANCEMENT

- **Pour les salariés du secteur viticole - négoce :**
possibilité de prise en charge par OCAPLAT (via BoostCompétences)
- **Pour les exploitants et les conjoints collaborateurs :**
possibilité de prise en charge par VIVEA
- **Pour les autres secteurs d'activité :**
possibilité de prise en charge selon votre OPCO
- **Prise en charge CPF possible**
ou financement individuel

PUBLIC VISÉ ET PRÉREQUIS

La formation s'adresse :

- aux salariés du secteur viticole - négoce
- aux exploitants et les conjoints collaborateurs
- aux professionnels de l'hôtellerie-restauration et du tourisme
- à toute personne amatrice de vin souhaitant développer ses connaissances

La formation ne nécessite pas de prérequis.

ACCESSIBILITÉ

Notre établissement est accessible au public en situation de handicap.
Une contrainte particulière ? Un besoin d'aménagement ? N'hésitez pas à nous consulter.

QUAND ?

Mardi 29 et mercredi 30 octobre 2024

Formatrice : Estelle CREAC'H

Inscriptions auprès du CFC.

