

FORMATION sommellerie/œnologie

METIERS DE BOUCHE



OBJECTIFS:

Acquérir les connaissances de base du monde viticole.

Mieux connaître la région viticole dans laquelle on se trouve

Savoir parler du vin et le déguster

Comprendre et faire une carte des vins

Savoir choisir et servir un vin

Mieux vendre

PUBLIC:

Toute personne devant exercer une fonction dans le milieu ou le domaine des vins et produits de bouche (restauration, traiteur).

Nous bénéficions d'une affiliation permettant la prise en charge d'une formation professionnelle.



SARL ATM –Le Comptoir des Vins

Domaine et Golf de Pont Royal

13370 Mällemort

Tel: 04 90 55 60 26

Mail: contact@lecomptoirdesvins.com

Internet: www.lecomptoirdesvins.com

Déclaration d'activité de formation enregistrée sous le numéro 93 13 12805 13

PROGRAMME (4 séances)

1^{ère} séance

Connaissances générales du milieu viticole :

-Quelques chiffres et réglementation

Initiation à la dégustation

-Techniques de base

-Savoir mettre des mots sur ses sensations

2^{ème} séance

Vinification et œnologie

-Découverte des cépages

-Les différentes vinifications : vins blancs. vins rouges, rosés, divers.

-L'élevage du vin

3^{ème} séance

Le vin dans le monde

-Les grandes régions françaises

-Découverte des AOC, classification des vins

Connaissance de sa région viticole

-Les appellations, leurs caractéristiques

-Les terroirs et cépages

-Les vins réputés

4^{ème} séance

Notions de sommellerie

-Les accords mets et vins: les bases

-Comment faire une carte des vins

Mieux vendre

-Connaître les goûts de ses clients

-Conseiller, présenter et servir un vin

LIEU ET DUREE DE LA FORMATION:

En 4 séances de 2 heures sur plusieurs jours ou sur une journée, dans vos locaux ou dans un domaine viticole selon votre budget ou emploi du temps (formation sur mesure ou inter-entreprises)

FORMATEURS:

Sommeliers conseils et professionnels du vin

METHODE PEDAGOGIQUE:

Formation théorique (cartes, fiches techniques, support de cours) et pratique (dégustations, tests saveurs et arômes).

TARIFS: à partir de 98 euros ht/pers

(variables selon lieux et nombre de participants: nous consulter).

