

CONTACT

04 99 43 00 60

formation.cdvolutif@gmail.com

www.cdformation.com

* STAGES Inter-Entreprises

Budget :

Durée :

Variable selon le niveau initial

* Dates et Lieux

Centre d'Agde

A définir

Centre de Béziers

A définir

Entrée / Sortie permanente

* Modalités

En présentiel/individuel

En présentiel/collectif

* OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Maîtriser la dégustation analytique du vin, savoir conseiller un vin, le décrypter,
- Déterminer les profils en utilisant le vocabulaire adapté.
- Maîtriser la méthodologie de la dégustation analytique des vins. Savoir décrypter et conseiller un vin en déterminant son profil et proposer des accords mets et vins.

* PROGRAMME

I. Initiation à la dégustation:

- Définition et but de la dégustation analytique.
- Qu'est-ce que le vin ?
- Rappel du rôle des 5 sens.
- Développement et méthodologie : phase visuelle, phase olfactive, phase gustative, conclusion.

II. Pratique de la dégustation analytique :

Généralement 3 vins blancs et 4 vins rouges sont analysés ces vins proposent tous des profils différents.

Premier vin blanc: le formateur montre l'exemple, les gestes techniques, comment remplir la fiche de dégustation. Commentaires de dégustation.

Deuxième et troisième vins blancs: les stagiaires sont en autonomie et en fin de dégustation ils se mettent en situation et commentent leur analyse.

Premier vin rouge: le formateur montre

l'exemple, les gestes techniques, comment remplir la fiche de dégustation.

Les trois autres vins rouges: les stagiaires sont en autonomie et en fin de dégustation ils se mettent en situation et commentent leurs analyses.

III. Les accords vins et mets:

Initiation aux principes de base des accords :

- Accords d'opposition
 - Accords de concordance
 - Accords régionaux
 - Accords verticaux
 - Accords horizontaux...
 - Accords en fonction des budgets
- Quel vin servir à l'apéritif, avec les hors-d'œuvre et entrées, poissons, crustacés, viandes, gibiers, volailles, fromages et desserts... Cohérence dans la succession des plats et accord (accords verticaux et horizontaux)...

PUBLIC

Tout public

NIVEAU REQUIS

Sommellerie et œnologie–Niveau 1

METHODE PEDAGOGIQUE

Pédagogie active et participative
Alternance d'apports théoriques et pratiques

CD Formation

166 rue Maurice Béjart - Parc Club de la Devèze - 34500 Béziers - 09.52.47.61.56

3 Impasse de Cordoue - Puits de So - 34300 Agde - 04.99.43.00.60

Déclaration d'activité sous le n° 91 34 07452 34 | Siret n° 521 087 312 00026