

MOD 006



Public concerné :

Professionnels de la commercialisation, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, personnes en reconversion professionnelle.



Prérequis :

Aucun, évaluation des acquis et objectifs en début de formation, afin d'adapter le rythme, les exemples et exercices pratiques de la formation.



Durée :

7h00
Formation en individuel ou collectif. Intra ou inter entreprise.

S'initier aux techniques de dégustation des vins

Objectifs de la formation :

- ✓ Comprendre les méthodes de fabrication des différents vins,
- ✓ Maîtriser les bases de l'évaluation sensorielles et des sensations organoleptiques,
- ✓ S'approprier les méthodes, les techniques et le vocabulaire de dégustation servant à reconnaître les différentes qualités d'un vin,
- ✓ Utiliser l'approche sensorielle pour valoriser et définir le caractère des vins.

Programme de la formation :

- ✓ Mécanismes sensoriels
- ✓ Les étapes de la dégustation
- ✓ Méthodes et choix techniques des vins
- ✓ Arômes et équilibre
- ✓ Catégories des vins



Avantages de la formation :

- ✓ Alternance des présentations et supports
- ✓ Travaux pratiques et dégustations
- ✓ Tests d'évaluations des connaissances
- ✓ Formatrice sommelière depuis 2005



A l'issue de la formation :

Remise au stagiaire d'une attestation de formation.