Programme de formation
CONNAISSANCE ET DÉGUSTATION DU VIN

7,00 heures

Objectifs pédagogiques

- Explorer le cycle et le travail de la vigne
- Comprendre les principes de vinification
- Maîtriser les bases du service du vin et ses conditions
- Pratiquer la dégustation : technique et vocabulaire
- Savoir adapter son discours pour mieux vendre le vin

Public visé

- Chefs d'entreprises d'une crèmerie-fromagerie
- Porteurs de projets (créateurs-repreneurs d'une crèmerie-fromagerie)
- Vendeur débutant et confirmé en crèmerie fromagerie
- Autres professionnels avec un rayon produits laitiers

Pré-requis

Aucun

Description

Accueil et présentation de la formation. Tour de table et évaluation du niveau des participants et de leurs attentes (15 minutes)

Introduction au vin et aux terroirs (1 heure)

- Définition du vin
- Définition de la notion de terroir
- Tour d'horizon de différents terroirs et de leurs caractéristiques

Le cycle et le travail de la vigne (30 min)

- Explication de l'évolution de la vigne, mois après mois.
- Explication du travail des viticulteurs, mois après mois.

La dégustation (3 heures)

- Les bonnes conditions
- Les différentes phases
  - L'œil
  - Le nez

Programme de formation
CONNAISSANCE ET DÉGUSTATION DU VIN

7,00 heures

    - La bouche
    - Les conclusions
- Dégustation de plusieurs vins

Importance de l'histoire sur le vin (45min)

- Localiser les 16 différents terroirs français
- Exemples de plusieurs terroirs : la Bourgogne, le Bordelais, l'Australie et l'Afrique du Sud.
    - Carte
    - Géologie
    - Histoire
    - Climat

La verrerie (15min)

- Comprendre l'outil et éviter les pièges

La vinification (1 heure)

- Composition d'une grappe de raisin
- La fermentation alcoolique

Bilan de la formation et questionnaire de satisfaction (15 minutes)

Modalités pédagogiques

Présentiel

Moyens et supports pédagogiques

- Formateur expert en oenologie
- Salle adaptée à la pratique
- Apport théorique et exercices pratiques
- Utilisation de matériels spécifiques et de matières premières
- Livret stagiaire
- Évaluation des compétences
- Questionnaire post-formation afin d'évaluer les mises en application des connaissances et compétences acquises en formation

Programme de formation
CONNAISSANCE ET DÉGUSTATION DU VIN

7,00 heures

Modalités d'évaluation et de suivi

Bilan oral et évaluation des compétences