

FORMATION EN ŒNOLOGIE / SOMMELLERIE

Une formation sur la pratique fondamentale de la dégustation et du conseil en vins : cépages, géographie, méthode de dégustation, vocabulaire et service du vin, mentions sur l'étiquette...

À QUI S'ADRESSE LA FORMATION ?

- Les personnes travaillantes ou souhaitant travailler dans les filières de la production et la distribution de vins ainsi que l'hôtellerie et la restauration.
- Les personnes dont la fonction nécessite une connaissance des vins français.
- Plus généralement toute personne ayant un intérêt pour l'excellence française en vins et pour les vins du monde.



DÉGUSTATION ET CONSEIL EN VINS - NIVEAU 1

OBJECTIFS :

- Acquérir les notions de base sur les divers types de vins, la dégustation, la conservation et le service des vins
- Découvrir les grands cépages de France, les principales régions viticoles françaises.
- Aborder la notion de gastronomie et vins à la française.
- Identifier les points-clés d'une étiquette de vin français.
- Savoir mettre à jour ses connaissances

PROGRAMME :

1. Introduction au vin :

Le vin - une boisson complexe, quelques cépages à connaître, du raisin au vin, les grandes régions viticoles françaises.

2. L'art de la dégustation : les différents types de vins, les règles de base, les trois phases de la dégustation, le vocabulaire adapté à la dégustation.

3. Les bases du service du vin : température de service, carafage, décantage, le verre à dégustation, le service du vin, la conservation du vin.

4. Notions d'accords mets et vins : gastronomie et vins.

5. Les principales mentions d'une étiquette

DURÉE : 7 heures



04 92 01 08 03



RHREFLEX.COM



CONTACT@RHREFLEX.COM