

DÉGUSTATION DES VINS

OBJECTIFS

- Découvrir les bases de la dégustation
- Explorer la diversité des styles des vins français
- Apprendre à parler d'un vin et en reconnaître le profil

CONTENU

- Les différents composants du vin
- Les plus grands cépages et leurs terroirs
- Reconnaissance et identification d'arômes
- Mémorisation des odeurs
- Les arômes types de chaque cépage
- Les différentes étapes de la dégustation
- La description d'un vin
- Les accords mets-vins

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Pédagogie active
- Mise en situation par des exercices participatifs répondant aux besoins et attentes exprimés
- Dégustations avec reconnaissance des cépages et analyse organoleptiques (18 vins dégustés)
- Accords mets-vins

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative en contrôle continu
- Attestation remise à chaque stagiaire à l'issue de la formation

PUBLIC VISÉ ET PRÉ-REQUIS

La formation s'adresse :

- aux salariés du secteur viticole - négoce
- aux exploitants et les conjoints collaborateurs

La formation ne nécessite pas de pré-requis

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Inscription via le site <https://monespace.ocapiat.fr/> pour les salariés du secteur viticole
- Inscription sur demande directe au CFC Charles Péguy pour les autres publics

FINANCEMENT

- pour les salariés du secteur viticole - négoce : prise en charge totale par OCAPIAT
- pour les exploitants et les conjoints collaborateurs : possibilité de prise en charge par VIVEA
- autre public : CPF (compte personnel de formation)

ACCESSIBILITÉ

Notre établissement est accessible au public en situation de handicap. Accompagnement adapté en formation, en lien avec notre service à besoins particuliers.



DATES

- 04 et 05 novembre 2021
- 14h de formation

