

Connaissance du vin

LES OBJECTIFS

1. Permettre aux apprenants, à l'issue de la formation, de maîtriser l'élaboration du vin.
2. Perfectionner ses connaissances en sommellerie pour les différentes étapes de l'accueil et la vente.

PUBLIC

Tout public.

« Centre de formation accessible au public en situation de handicap »

PRE-REQUIS

Aucun près requis

LIEU DU STAGE

FORMATION PLUS MEDITERRANEE ou EN ENTREPRISE

DELAIS D'ACCES

48 Heures

Contact : Caroline BAAS

contact@formationplus.org

TARIF

A définir selon devis

FORMATEUR

Professionnel confirmé dans l'exercice de ses fonctions, compétences pédagogiques à mettre en œuvre les formations.

DUREE DE LA FORMATION

A définir selon les besoins

METHODOLOGIE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Exposés théoriques et cas pratiques basés sur les données concrètes de l'entreprise.

SUIVI ET EVALUATION

Évaluation en cours de formation sur des cas pratiques en relation avec l'entreprise.
Attestation de fin de formation

Programme de la formation :

Module 1 : Le sol, la vigne et le raisin

Module 2 : Le terroir

Module 3 : Les vinifications traditionnelles régionales

Module 4 : Les vinifications spéciales

Module 5 : Les régions viticoles françaises

Module 6 : les caractéristiques et descriptif des vins

Module 7 : L'analyse sensorielle – fiches de dégustation

Module 8 : Les accords mets et vins

Module 9 : La commercialisation et le service

Mise à jour le

Mise à jour le : 13/02/2022 Par AA

Taux de réussite : 100%

SAS FORMATION PLUS MEDITERRANEE au capital de 15 000 € • Siret 81456842400018

32 boulevard Jean Bourrat - 66000 Perpignan • www.formationplus.org

06 14 42 38 31 • 06 13 53 65 66 • 04 68 34 84 61 contact@formationplus.org