



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 »

Pré-requis :

Aucun près requis

Lieu du stage :

Formation Plus Méditerranée

Délais d'accès :

Le délai d'accès à nos actions de formations intra-entreprises est généralement inférieur à 2 mois à compter de l'étude de votre projet.

Ce délai dépend également du délai de validation de l'action de formation par le demandeur et de l'organisme financeur



Délais de réponse :

48 heures

Contact : Caroline BAAS contact@formationplus.org



Tarif :

Tarif selon devis



Formateur :

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



Durée de la formation :

A définir selon les besoins



Méthodologie et moyens pédagogiques :

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



Suivi et évaluation :

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 9

La
commercialisation
et le service

Module 5

Les régions
vinoles
françaises

Module 6

Les
caractéristiques
et descriptif des
vins

Module 7

L'analyse
sensorielle –
fiches de
dégustation

Module 8

Les accords mets
et vins