



### 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](mailto: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 :

60 heures



### 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



### Planning de la formation :

Les 25-26-27-28-29 novembre 2024 de 14h00 à 18h00

Les 02-03-04-05-06-09-10-11-12-13 décembre 2024 de 14h00 à 18h00



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  
vinicoles  
françaises

Module 6

Les  
caractéristiques  
et descriptif des  
vins

Module 7

L'analyse  
sensorielle –  
fiches de  
dégustation

Module 8

Les accords mets  
et vins