

Connaissance du vin

formationplus
méditerranée



Mise à jour le 25.09.2024 par AA
Taux de réussite : Pas de formation en 2024

OBJECTIF :

- Connaître les méthodes d'élaboration du vin
- Perfectionner ses connaissances en sommellerie pour les différentes étapes de l'accueil et la vente



LIEU DE LA FORMATION :

Formation Plus Méditerranée
32 boulevard Jean Bourrat,
66000 Perpignan



PUBLIC :

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



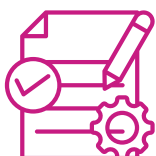
TARIF :

Tarif selon devis



PRÉ-REQUIS :

Aucun près requis



FORMATEUR :

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



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.



DURÉE DE LA FORMATION :

A définir selon les besoins



DÉLAIS DE RÉPONSE :

48 heures
Contact : Caroline BAAS
contact@formationplus.org



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
Mise en application pratique en plateau technique
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 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

MODULE 9

La commercialisation et le service