

Apprenez les vins biologiques et vendéens

Objectifs :

- Permettre au stagiaire de parler de la culture de la vigne
- Comprendre les principes qui guident leurs élaborations.
- Analyse par la dégustation de 7 vins (Vendéens, biologiques, biodynamiques, sans soufre ajouté...)
- Savoir déguster un vin et acquérir le vocabulaire, connaître la région Val de Loire et plus particulièrement les Vins Vendéens, être capable de réaliser des accords mets/vins
- Optimiser le service des boissons dans un restaurant

Public :

Toutes personnes ayant besoin ou souhaitant acquérir des notions et avoir des bases de connaissances pour s'initier au vin ou le commercialiser.

Pré-requis : Aucun niveau de connaissance n'est requis pour la formation.

Compétences visées :

- Savoir proposer des accords mets / Vins adaptés à sa carte
- Optimiser les ventes de vins

Les plus pédagogiques :

Méthodes :


- Un livret sera remis avec le contenu de la formation ainsi que des fiches de dégustations.
- Une carte viticole plastifiée sera remise à chaque stagiaire.
- Des mises en situations permettront aux stagiaires et au formateur de suivre l'avancée des connaissances des stagiaires.

Animateur : Nos formateurs sont choisis pour leurs expertises métiers, leurs compétences pédagogiques et leur connaissance de l'entreprise.

Validation / Certification :

Attestation de fin de formation.

INFORMATION

 1 Jour, 7 Heures

€ 490 € NET

Session(s) à La Roche sur Yon

- Nous consulter

Programme :

Évaluation des connaissances actuelles sous la forme d'un questionnaire (15 minutes)

Généralités (3 heures)

- Composition, élaboration et élevage des vins tranquille, vins biologiques, biodynamiques, sans soufre, culture raisonnée et naturels
- Classifications des vins
- Maladies et défauts du vins
- Législation en vigueur
- Étiquette, mentions obligatoires
- Les Techniques de service du vin en restauration

Analyse et dégustations de 7 Vins des régions viticoles (3heures30)

- Test de reconnaissance d'arômes
- Étude des différentes régions viticoles françaises et plus spécifiquement les vins de la Vendée (sols,cépages, climat, appellations...)
- Examen visuel, olfactif et gustatif de 7 vins
- Chaque vin est étudié un par un où les mentions suivantes sont abordées : nom du vin, appellation, millésime, cépages, description du vigneron, description du vin (Examen visuel, olfactif et gustatif), accords mets et vin
- Les dégustations seront accompagnées de fromages et chocolats afin d'étudier « l'accords mets/vins »

A la fin de la formation, un examen de connaissances final est organisé sous la forme d'un questionnaire (15 minutes)