

## Connaissance des vignobles français & étrangers

### PRÉSENTATION DE LA FORMATION

#### OBJECTIFS

- Acquérir des connaissances sur les vignobles français, européens et mondiaux : caractéristiques naturelles, humaines et économiques
- Évaluer l'impact et le rôle des boissons additionnelles dans les nouveaux comportements de consommation

#### PARTICIPANTS ET PRÉREQUIS

- Professionnels de la restauration : Sommeliers, Directeurs de restauration, Maîtres d'hôtel....
- Professionnels de la filière Vins et Spiritueux
- Amateurs passionnés
- Parler anglais
- Sélection sur dossier

#### MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Alternance de présentations théoriques et d'ateliers pratiques
- Support pédagogique

#### DURÉE ET RYTHME

- 10 jours (70 heures)
- Dates : **du 28 janvier au 8 février 2019**

#### VALIDATION

Test de fin de module et remise d'un certificat de formation

#### INFORMATIONS PRATIQUES

- Prix : 3000 euros net de TVA hors frais de vie
- Financement possible via votre CPF (Compte Personnel de Formation)
- Lieu : CCI de Bordeaux et Centre de Formation du Lac (Bordeaux-Lac)

### PROGRAMME

#### LES VIGNOBLES FRANÇAIS

- Bordeaux et Sud-Ouest
- Alsace, Jura, Bourgogne
- Loire
- Rhône/Sud-Est
- Champagne

#### L'EUROPE DU NORD

- Allemagne, Autriche, Hongrie
- Evolution du Riesling dans le monde

#### L'EUROPE DU SUD

Italie, Espagne, Portugal, Grèce

#### LE NOUVEAU MONDE

- USA, Chili, Argentine, Australie, Nouvelle-Zélande, Afrique du Sud, Asie, Moyen-Orient
- Evolution de la Syrah dans le monde

#### LES SPIRITUEUX

Dégustation de différents spiritueux et visite à Cognac

#### LES AUTRES BOISSONS

Les eaux, jus de fruits, bières, thés et cafés

#### VISITE TECHNIQUE D'UN GRAND CRU CLASSÉ ET DÉGUSTATIONS

#### CONFÉRENCE AU CIVC ET VISITE MAISON DE COGNAC

#### INTERVENTION D'UN CONFÉRENCIER SUR UNE RÉGION VITICOLE FRANÇAISE



### Contacts

Sophie DEBAISIEUX  
Tél. 05 56 79 51 15

Christine DARMUZEY  
Référente Formation Continue

information@worldsom.bordeauxgironde.cci.fr  
world-sommelier.com