

PRÉSENTATION DE LA FORMATION

OBJECTIFS

- Acquérir des connaissances sur les techniques et les méthodes de dégustation des vins
- Savoir sélectionner des échantillons, faire une analyse sensorielle approfondie
- Savoir établir une stratégie de commercialisation

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

- 5 jours (35 heures)
- Dates : **du 25 au 29 septembre 2017**

VALIDATION

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

INFORMATIONS PRATIQUES

- Prix : 1500 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 MÉCANISMES NEUROPHYSIOLOGIQUES DE L'ANALYSE SENSORIELLE

- Explication du processus des stimulations organoleptiques
- Arômes de base et rétro nasal
- Cartographie personnelle de la langue

LES CONDITIONS MATÉRIELLES / ASPECTS HUMAINS

Situations et conditions matérielles pour procéder à une bonne dégustation (environnement, choix du matériel, conditions physiques et physiologiques)

LA DÉGUSTATION / METHODE / APPLICATION

- Analyser, interpréter, rechercher, commenter les vins
- Décrire les caractéristiques permettant d'identifier l'origine et les types de vins
- Maîtriser les différents points du visuel (couleur, intensité, limpidité, fluidité...)
- Repérer la netteté, l'intensité, les différentes catégories de nez et les familles d'odeurs
- Commenter l'aspect gustatif : attaque et évolution en bouche
- Réaliser des commentaires de dégustation en utilisant un vocabulaire précis, adapté à la situation
- Atelier du goût, saveurs et textures

DÉJEUNER D'APPLICATION ET DE DÉGUSTATION

VISITES TECHNIQUES DE GRANDS CRUS CLASSÉS ET DÉGUSTATIONS

CONFÉRENCE, PRÉSENTATION ET DÉGUSTATIONS DES VINS DE BORDEAUX



Contacts

Sophie DEBAISIEUX
Tél. 05 56 79 51 15

Christine DARMUZEY
Référente Formation Continue