

**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 15 au 19 octobre 2018**

**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