

## PROGRAMME

**MODULE 1 : 5 JOURS du 25 au 29/09 2017**  
TECHNIQUES DE DÉGUSTATION ET & ANALYSE SENSORIELLE

**MODULE 2 : 5 JOURS du 2 au 6/10/2017**  
SAVOIR-FAIRE DU SOMMELIER

**MODULE 3 : 8 JOURS du 20 au 29/11/2017**  
VITICULTURE & CENOLOGIE

**MODULE 4 : 5 JOURS du 4 au 8/12/2017**  
CRÉATION & GESTION DE CAVE

**MODULE 5 : 10 JOURS du 15 au 26/01/2018**  
CONNAISSANCE DES VIGNOBLES FRANCAIS & ÉTRANGERS

**MODULE 6 : 8 JOURS du 5 au 14/02/2018**  
ACCORDS METS ET VINS

**MODULE 7 : 8 JOURS du 19 au 28/03/2018**  
ACCUEIL & CONSEIL CLIENT

## AU COURS DES 7 MODULES

STAGES PRATIQUES DANS DES  
CHATEAUX ET DANS UN GRAND  
RESTAURANT

DÉGUSTATIONS DE  
METS & DE VINS

VISITES ET DÉGUSTATIONS  
DANS DES GRANDS CRUS  
CLASSÉS

VISITES TECHNIQUES :  
TONNELLERIE, SYNDICATS  
VITICOLES, MAISON DE  
COGNAC

CONFÉRENCES,  
PRÉSENTATIONS ET  
DÉGUSTATIONS DE VINS

## PRÉSENTATION DE LA FORMATION

### OBJECTIFS

- Approfondir ses connaissances sur les méthodes de dégustation
- Comprendre l'influence du terroir et des différents facteurs sur la conception du vin
- Connaître les vignobles de France et du monde
- Concevoir et gérer une cave
- Maîtriser les savoir-faire et savoir-être du sommelier
- Proposer et argumenter des accords mets et vins

### 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

- 50 jours / 350 heures
- Dates : du 25 septembre 2017 au 29 mars 2018

### VALIDATION

- Test de fin de module et remise d'un certificat de formation
- Test final, mise en situation professionnelle

### INFORMATIONS PRATIQUES

- Prix : 12500 euros net de TVA hors frais de vie
- Financement possible via votre CPF (Compte Personnel de Formation)
- Lieux : CCI de Bordeaux et Centre de Formation du Lac (Bordeaux-Lac)



## Contacts

Sophie DEBAISIEUX  
Tél. 05 56 79 51 15

Christine DARMUZEY  
Référente Formation Continue