

PROGRAMME

MODULE 1 : 5 JOURS du 15 au 19/10 2018
TECHNIQUES DE DÉGUSTATION ET & ANALYSE SENSORIELLE

MODULE 2 : 5 JOURS du 22 au 26/10/2018
SAVOIR-FAIRE DU SOMMELIER

MODULE 3 : 8 JOURS du 26/11 au 05/12/2018
VITICULTURE & CENOLOGIE

MODULE 4 : 5 JOURS du 14 au 18/01/2019
CRÉATION & GESTION DE CAVE

MODULE 5 : 10 JOURS du 28/01 au 08/02/2019
CONNAISSANCE DES VIGNOBLES FRANCAIS & ÉTRANGERS

MODULE 6 : 8 JOURS du 25/02 au 06/03/2019
ACCORDS METS ET VINS

MODULE 7 : 8 JOURS du 18 au 27/03/2019
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 15 octobre 2018 au 28 mars 2019

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