

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
- 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 14 au 18 Octobre 2019**

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
- 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 : Animé par Paolo Basso

VISITE TECHNIQUE ET DEGUSTATION



Contacts

Sophie DEBAISIEUX
Tél. 05 56 79 51 15

Christine DARMUZEY
Référente Formation Continue