

Découvrir les secrets de la dégustation par PAOLO BASSO Meilleur Sommelier du Monde 2013

PRÉSENTATION DE LA FORMATION

OBJECTIFS

- Rencontrer, échanger et profiter de l'expérience d'un Meilleur Sommelier du Monde
- Acquérir des connaissances sur les techniques et les méthodes de dégustation des vins

PARTICIPANTS ET PRÉREQUIS

- Professionnels de la restauration : Sommeliers, Directeurs de restauration, Maîtres d'hôtel...
- Professionnels de la filière Vins et Spiritueux

INTERVENANT

- **Paolo Basso**, Meilleur Sommelier du Monde 2013, Meilleur Sommelier d'Europe 2010, Meilleur Sommelier de Suisse 1997

DURÉE / RYTHME

- 1 jour (7 heures)
- Dates : Le 17 Octobre 2018
- Horaires : de 8h30 à 16h30, café d'accueil à 8h15 (*sous réserve de modification*)

VALIDATION ET INFOS PRATIQUES

- Tarif : 200 € (prix net de TVA)
- Financement possible par votre OPCA, Pôle emploi ou autofinancement

MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Évaluation des acquis, bilan et certificat de formation
- Déjeuner inclus

LIEU

- Chambre de Commerce et de d'Industrie de Bordeaux
- Place de la Bourse



PROGRAMME

LA DÉGUSTATION / MÉTHODE / APPLICATION

L'examen visuel :

- Intensité et nuances des couleurs

L'examen olfactif :

- Intensité et qualité des arômes, première impression, développement à l'oxygénation, détails des arômes des principaux cépages, bouquet de vieillissement

L'examen gustatif :

- Les piliers du vin : acidité, alcool, tanin
- La structure en bouche : parties souples et parties dures, corps, équilibre, harmonie, persistance et rétro-olfaction
- Comprendre le potentiel de vieillissement

DÉJEUNER D'APPLICATION



Contacts

Sophie DEBAISIEUX
Tél. 05 56 79 51 15

Christine DARMUZEY
Référente Formation Continue

best@formation-lac.com
best-gastronomie.com