SOMMELLERIE

L'ART DE LA DÉGUSTATION PROFESSIONNELLLE

1 jour (7h) 245,00 € HT

Objectif

•Acquérir des connaissances précises sur les mécanismes et les techniques de dégustation.
•Connaitre l'élaboration et la conservation du vin pour permettre l'interprétation des caractères gustatifs des vins

Profil stagiaire

- Tout public

Pré-requis

- Cette formation nécessite aucun pré-requis - Être majeur pour la dégustation.

Profil animateur

- Cette formation en sommellerie est assurée par un sommelier professionnel de plus de 15 ans d'expérience.

Lieu

- En entreprise ou au centre

Programme

•Physiologie du goût et de l'odorat

•Techniques de la dégustation / les goûts élémentaires

•Règles pratiques de la dégustation

•Les arômes du vin / caractéristiques aromatiques des cépages

•Le vocabulaire gustatif

•Équilibre des saveurs

•Systèmes de notations des vins / utilisation des fiches de dégustation

•Tour de France des vins

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

1.les modalités pédagogiques :
Cas pratiques, méthode de l'incident et discussion collective
Jeux de rôles : langage et gestuelle face à un client

2 .les matériels utilisés :
Présentations sur divers PowerPoint développés par Atout terroir, verre à dégustation, crachoir, nez du vin, fiche dégustation.

3.les documents remis aux participants :
Remise d'une fiche individuelle d'appréciation de la formation

4.Le rôle du ou des formateur(s):
Évaluer les compétences - Évaluer les acquis - Apport théorique-Animer le groupe et faire émerger les solutions par des techniques d'animation participative (questions ouvertes, chercher l'erreur,méthode de l'incident…)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

La validation des acquis de compétence se fait tout au long de la formation par des exercices pratiques et un QCM.

VALIDATION

En fin de formation, une attestation sera remise aux bénéficiaires précisant la nature, les acquis et la durée de la formation.

CODES

Rome : A1413	Formacode : 21511
Code CARIF : 1096945	Code NSF : 221

atout TERROIR

SARL ATOUT TERROIR - Organisme de formation
5 rue de la Lucques Saint André De Sangonis 34725
Tél. 07 82 55 14 72 • contact@atout-terroir.com • www.atoutterroir.com
– Siret 823 268 743 00023 – N° préfectoral 76340937537