



Formation

Dispenseur Formation
n° 91 34 07452 34

Contact :

Tél : 04.99.43.00.60

Email : formation.cdvolutif@gmail.com

Site internet : www.cdformation.com

Public:

Particuliers / professionnels de la
restauration

Pré-requis

Aucun

Déroulement du stage

8 heures

Stages :

Inter-Entreprises
ou
Intra-Entreprises

Lieu :

Centre de Béziers
Centre d'Agde

Budget par personne :

Selon modalités de
financement
FAF ou OPCA

OENOLOGIE

Objectif de la Formation

Connaître le Raisin, son rôle
Connaître les principaux cépages
Connaître les régions viticoles Françaises
Comprendre le travail de la vigne
Comprendre les vinifications et leurs spécificités
Appliquer les méthodes de dégustation
Identifier l'arôme principal d'un vin

Programme

LA VIGNE

- ⇒ Le travail de la vigne sur 1 cycle
- ⇒ La composition du raisin, rôle chimique
- ⇒ Identification de plusieurs cépages, leurs spécificités, leur utilisation
- ⇒ Les régions viticoles FRANCAISES, Les vins produits dans chacune d'entre elles

LE VIN

- ⇒ 4 Types de vinification :
- ⇒ Rosé, blanc, rouge, méthode Champenoise

DEGUSTATION

- ⇒ Dégustation au domaine de 3 vins différents/ Méthodes de dégustation
- ⇒ Analyse/ressentis/descriptifs/ emploi du vocabulaire spécifique à la dégustation/
comparaison avec la fiche de l'œnologue

Méthode Pédagogique

Expositive, participative

Partie théorique : Visionnage d'un power point, d'un film

Pratique : Taille d'un cep (3 tailles différentes)

Dégustation : au domaine :