

INITIATION À L'ŒNOLOGIE

Objectifs :

Acquérir des connaissances de base sur la viticulture, l'élaboration, la dégustation et le service du vin afin de gérer une cave, de vendre et de conseiller le client

Personnes concernées :

Personnel de la restauration désireux d'approfondir ses connaissances en œnologie

Pré requis :

La connaissance et l'expérience du service en hôtellerie / restauration

Méthode Pédagogique :

Animation de la dégustation par un œnologue professionnel. Dégustation de vins représentatifs des régions viticoles. Apport théorique et exercices pratiques de dégustation : commentaires, comparaisons. Environ 20 vins (3 à 6 par séance) Remise d'un dossier pédagogique complet

Évaluation :

Exercices pratiques Questionnaire. Remise d'une attestation de stage

Programme :

Historique :

- L'origine de la vigne
- La culture et les travaux de la vigne

La dégustation :

- Les principes de la dégustation
- Le vocabulaire : son utilisation et son impact sur les ventes
- Analyse sensorielle traduite sur des fiches de dégustation pour chaque vin ou monocépage étudié
- Accords mets / vin.

Les vignobles de France :

Étude par région au travers des facteurs inséparables :

- Cépages, climat, terroir, influence humaine, notion de « cru »
- Les vinifications
- L'élevage du vin
- Les classements
- La législation.
- Le transport du vin.

La cave :

- Sa fonction, la cave du jour
- La gestion des stocks, la politique d'achat
- Les achats en « primeurs », les vins de garde
- Les pièces légales à conserver

La carte de vins : sa rédaction, l'équilibre et le choix des références.

Le service du vin, la prise de commande en salle :

- Le conseil auprès du client
- Le but de la décantation
- La notion de service et d'aération du vin.

Pour les stages intra-entreprise et sur demande:

- Dégustation des apéritifs, eaux de vie et liqueurs
- Harmonisation carte / carte des vins de votre établissement

Durée : 3 jours
21 heures