

Titre : *Mieux connaître ses vins pour mieux les vendre*

Domaine : Techniques métiers en hôtellerie restauration

Thème : Sommellerie

Formacode : 42739

Durée en heures et en jour : 2 jours soit 14 heures

Modalité de la formation : Présentiel

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

Nombre de personnes min et max : Min 4 personnes – Max 8 personnes

Objectifs :

Acquérir une meilleure connaissance de ses vins afin de mieux les vendre ;

Programme :

Le vin

Composition du vin

Notion de microbiologie, les levures et la fermentation alcoolique

Les bactéries et la fermentation malolactique

Les vinifications en vin rouge

Les vinifications en vin blanc

Les vinifications en vin liquoreux et en vin mousseux

Elevage du vin

Principes généraux

Le terroir, le climat, l'encépagement, les vinifications locales

Influence du millésime

Techniques de dégustation

Rappel des principes de dégustation

Objectifs et conditions : développement de l'analyse organoleptique

Un vocabulaire précis et professionnel : le conseil auprès du client

Réaliser des fiches de dégustation : dégustation à l'aveugle, verticale et Horizontale

Le service du vin

Les techniques de service

Le rôle du sommelier, le conseil, l'orientation de la vente

Accords mets / vins (étudié à chaque séance)

La cave, la gestion de la cave

Les autres élaborations

Les vins d'apéritifs, les apéritifs

Les liqueurs

Les eaux de vie, les eaux de vie blanches

Prérequis : Avoir des connaissances de base en sommellerie.

Test de connaissance à l'entrée du stage.

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

Active et participative, Animation de la dégustation par un professionnel. Exposés théoriques et exercices pratiques, dégustations graduées.

Dégustation de vins représentatifs des régions viticoles: environ 10 vins (4 à 6 par séance)

Remise d'un dossier pédagogique complet

Modalités d'évaluation des connaissances :

Grille d'évaluation afin de déterminer objectivement la maîtrise ou non les différentes notions clés : Questionnaire cas de synthèse : Qu'ai-je retenu ?

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants : Fiche évaluation.

Lieux et adresses précises : ARCHIPEL FORMATION, 11 rue Tronchet, 75008 PARIS