

PROGRAMME DE FORMATION PROFESSIONNELLE
CONTINUE
INITIATION A L'ŒNOLOGIE EN RESTAURATION
Stage Intra Entreprise

Objectifs

- ↪ A l'issue de la formation les apprenants seront capable :
- ↪ Connaître les régions de production et les cépages correspondant
- ↪ Gérer une cave en choisissant et conservant des vins
- ↪ Déguster un vin
- ↪ Accorder les vins avec un repas
- ↪ Réaliser un service de vin dans d'excellentes conditions

Contenu Théorique

- ↪ **L'œnologie**
 - ↪ Les principales régions de production
 - ↪ Les cépages
 - ↪ La vinification
 - ↪ Savoir décrypter une étiquette
 - ↪ Le vocabulaire technique
- ↪ **Le service et La dégustation**
 - ↪ Facteur influant la qualité du vin
 - ↪ Règle de conservation
 - ↪ Température de service
 - ↪ Méthode de service
 - ↪ Les types de verre
- ↪ **Accord des mets et des vins**
 - ↪ Différents accord de vin
 - ↪ Spécificité des vin d'apéritifs et des vins doux

Contenu Pratique

- ↪ **La Dégustation**
 - ↪ Vocabulaire de la dégustation
 - ↪ Pratique de dégustation
- ↪ **Le Service**
 - ↪ Décantation d'une bouteille
 - ↪ Service du vin