

INITIATION A L'OENOLOGIE

Pré requis	: Niveau scolaire minimum
Durée	: 21 heures
Public visé	: Amateurs, restaurateurs, cavistes
Modalité formation	: Présentiel

OBJECTIFS

- Acquérir des connaissances théoriques et pratiques sur le vin, son histoire, sa transformation et sa dégustation

CONTENU DU PROGRAMME

- Historique / histoire de la vigne et du vin :
 - Préparation préliminaire
 - Maturation
 - Stockage
 - Découpes
- Etude de la vigne, du raisin et de l'œnologie :
 - Etude de la transformation du jus de raisin en vin
 - Applications culinaires des différents morceaux
- Connaissance des différentes régions viticoles et de ses crus : pour chaque vignoble les thèmes suivants seront abordés :
 - Généralités, situation géographique
 - Les appellations
 - Les terroirs
 - Les cépages et les types de vins
 - Les crus
 - Types de vinification
 - Traditions
- Apprentissage de la technique et du vocabulaire de la dégustation :
 - Connaissances olfactives
 - Visuelle et gustative
- Accords mets - vins
- Le service des vins :
 - Décantation, aération
 - Verres et carafes
 - Température
- Elaboration de la cave idéale

MODALITES PEDAGOGIQUE

Pédagogie interactive :

- Démonstrations de pratiques professionnelles
- Formation-action, les stagiaires réalisent l'ensemble des réalisations
- Apports technologiques appliqués
- Analyse critique des productions

Tournez la page svp →

RÔLE DU FORMATEUR

Tous nos formateurs sont spécialisés dans leur(s) domaine(s) d'intervention avec une grande expérience

- Propose un apport théorique et pratique
- S'adapte à la typologie du groupe (Attentes, motivations...)
- Mise en situation

MATERIEL UTILISE

Equipements, matériels et ressources pédagogiques utilisés seront adaptés aux objectifs de la formation

- Fiches et/ou fichiers
- Matériels spécifiques
- Supports de cours

DOCUMENTS REMIS AUX PARTICIPANTS

- Moyens à disposition de l'apprenant
- Descriptif détaillé de l'Actions de Formation
- Documents distribués tout le long de la formation
- Attestation de Formation à l'issue de la formation

NATURE DES TRAVAUX DEMANDES

- Questionnaires-tests
- Etudes de cas
- Mise en situation

METHODE D'EVALUATION

Auto Evaluations et évaluations de l'action :

- Evaluation Diagnostique en début de session
- Evaluation Sommative en fin de session

MODALITES D'APPRECIATION DU DISPOSITIF

- Evaluation en fin de session dans le cadre de nos procédures assurance qualité
 - Evaluation par les participants de l'atteinte des objectifs de la formation et de l'animation