

OENOLOGIE : PERFECTIONNEMENT POUR LES PROFESSIONNELS DU SERVICE



Objectif

Appliquer les connaissances et les gestes professionnels liés au service du vin et à sa dégustation

Contenu

Service et commercialisation du vin

Techniques de service

Mise en avant du produit et présentation du produit à la vente

Conseiller les clients en tenant compte de leurs attentes

Orienter les choix de la clientèle, présenter la carte des vins, argumenter

Conduire une dégustation

Différentes méthodes de dégustation : visuelle, olfactive, gustative

Interprétation des caractéristiques de dégustation

Commentaires de dégustation, utilisation d'un vocabulaire approprié

Service du vin et gastronomie

Accords mets-vins classiques ou originaux

Accords mets-vins et gastronomie régionale

Connaissances générales sur les vins et vignobles

Viticulture et vinification

Vignobles français : les régions, les cépages

Notions de terroir

Modalités

Pré-requis : Connaissances de base en œnologie

Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques en atelier

Financement

Tarifs : nous consulter

Calendrier et durée

Durée : 2 jours - 14 heures

Plusieurs sessions dans l'année

Nous consulter pour les dates

Lieu de formation

Plateaux techniques du lycée polyvalent Valéry Larbaud
bd Gabriel Péronnet 03300 CUSSET

Contact

Christophe BERNIGAUD, Conseiller en Formation Continue

☎ 04 70 97 78 58

christophe.bernigaud@ac-clermont.fr



Greta du bassin Dore Allier

bd du 8 mai 1945

03300 CUSSET

☎ 04 70 31 44 55

www.greta-doreallier.fr



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes