



Dégustation des vins

Formation courte

- > Savoir déguster et présenter à la clientèle tous types de vins, blancs, rouges, rosés et effervescents
- > Reconnaissance d'arômes
- > Les étapes de la dégustation
- > Apprendre à compléter une fiche de dégustation
- > Connaître les bases des accords mets et vin

Contenu de la formation

- ✔ Les étapes de la dégustation
- ✔ Apprendre à compléter une fiche de dégustation
- ✔ Reconnaissance d'arômes
- ✔ Dégustation de vins blancs, à bulles, rouges et rosés avec présentation de la région et des cépages
- ✔ Accords mets et vins (fromages et chocolat)

Moyens et modalités pédagogiques

✔ Moyens pédagogiques

- Salle de cours dédiée à la formation
- Supports écrits
- Equipement informatique
- Une exploitation viticole, un chai et un point de vente
- Une équipe pédagogique avec un formateur référent, formateurs, assistant de formation et accompagnatrice socio-professionnelle

✔ Modalités pédagogiques

- Des mises en situation pratiques avec dégustation
- Echanges

La réussite se cultive ici.

Dates :
9 et 16 décembre
2021

Durée :
2 jours - 14 h

Public concerné :
Tout salarié du
secteur viticole

Financement :
La formation est
financée par
OCAPIAT (ancien
FAFSEA)

Intervenant :
Muriel Delhumeau

Modalités pratique et d'inscription

- Compléter et retourner la fiche d'inscription à télécharger sur le site internet
- Une fois les pré-requis validés, le stagiaire reçoit une convention de formation (un document obligatoire, contractuel et nominatif)
- Valider l'inscription en complétant (signature et cachet d'entreprise) et retournant la convention adressée par le CFPPA

Après acceptation, le candidat reçoit un mail de confirmation d'inscription. Une convention de formation précisant notamment le lieu, la date, les horaires et le programme d'action est envoyée au stagiaire environ 10 jours avant le stage.

** Sans réception d'une convention de formation valide par le stagiaire, la place en formation ne sera pas maintenue et les conditions générales seront appliquées.*

Pour toutes questions relevant de l'accessibilité de la formation aux publics en situation de handicap, contactez le centre.



LE NEZ DU VIN JEAN LENOIR

© Christophe Martin

Modalités d'évaluation/validation

Evaluation formative. Attestation de compétences

Public concerné - Pré-requis

Formation ouverte à tout salarié du secteur viticole.



© Christophe Martin

Contact : Raphaël HAMZA - T. +33 (0)2 41 40 21 30
raphael.hamza@educagri.fr

Assistante formation : Corinne RESCHE - T. +33 (0)2 41 40 21 30
corinne.resche@educagri.fr

→ pisani49.fr