



De la vigne au verre : Ateliers de dégustation des vins français

Formation courte

- > Connaître les zones viticoles et les principes de dégustation
- > Appréhender les grandes étapes de la conduite de la vigne et la transformation du raisin
- > Déguster et présenter les vins des grandes régions viticoles

Contenu de la formation

- ☑ Identifier les caractéristiques du vin par une dégustation, identifier les grandes appellations françaises, localiser les zones de production
- ☑ Décrire les principes de production et facteurs de qualité du raisin
- ☑ Décrire les modifications du raisin au cours de la maturation et de la sur-maturation, les étapes de la vinification et de clarification des vins, les principaux risques d'altération microbienne et chimique des vins, les vinifications particulières dans le monde
- ☑ Identifier les étapes de la dégustation, le vocabulaire de la dégustation, les qualités et défauts d'un vin, situer géographiquement un vin français après dégustation, reconnaître les années et les structures des principaux cépages français et étrangers et identifier un cépage après dégustation

Moyens et modalités pédagogiques

☑ Moyens pédagogiques

- Salle de cours dédiée à la formation
- Supports écrits
- Un livre et un verre de dégustation offerts
- 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
- Des intervenants professionnels spécialisés
- Des visites d'exploitation
- Echanges

La réussite se cultive ici.

Dates :

22 septembre 2022
15 et 20 octobre 2022
17 novembre 2022
15 décembre 2022
19 janvier 2023
9 février 2023
16 mars 2023
1er et 13 avril 2023
11 mai 2023

Durée :

9 soirées et
2 matinées - 25 h

Public concerné :

Demandeurs d'emploi, salariés viticoles, chefs exploitants, tout public (CPF, devis...)

Financement :

La formation peut être financée par OCAPIAT, VIVEA, CPF...

Intervenants :

Vanessa GODFRIN
Muriel DELHUMEAU
Aymeric HILAIRE
Etienne PERDRIAU
Julie GODIN

Partenaires : Le
Secret des Papilles,
Domaine Melaric et
le restaurant bistro-
nomique Masama



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 convocation 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 aux demandeurs d'emploi, salariés viticoles, chefs exploitants et à tout public (CPF, devis...).



© 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



Le Secret des Papilles



→ pisani49.fr