Oenologie - Initiation aux vins de France

Alimentation - Horeca

Continue

Durée

9 soirées

Tranche d'âge

18 à 25 ans

25 ans et +

Finalité

Attestation

Pratique en entreprise / Alternance

Non

Métier en pénurie / Fonction critique

Non

Arrêtez de choisir vos vins au petit bonheur la chance ! Grâce à cette initiation, vous apprendrez à choisir vos vins en toute connaissance de cause et surtout à les appre juste valeur ! Vous apprendrez également le vocabulaire lié à l'œnologie : vinification, botanique, histoire, appellations, … Tous ces éléments vous permettront d'emplo termes pour présenter vos vins.

Lors de chacune des soirées, vous dégusterez 4 vins tantôt issu d'un caviste spécialisé, tantôt issu du rayon vin d'une grande surface…

Cette formation est ouverte à toutes et tous quelle que soit votre expérience.

Débouché(s) future(s) formation(s)

Les cépages et vins du monde *(https://www.ifapme.be/formations/continue/oenologie-les-cepages-et-vins-du-monde)*

Programme

Déroulement d'une soirée découverte ?

Un brin de théorie sur la/les régions concernées

Dégustation de 6 vins en rapport avec le thème de la soirée

Commentaire en groupe

Présentation du vin par le formateur

Remise d'une fiche descriptive pour chacun des vins dégustés

Les Régions à découvrir :

Soirée 1 : Introduction à la dégustation - Alsace

Soirée 2 : Jura - Savoie - Bugey

Soirée 3 : Bourgogne - Beaujolais

Soirée 4 : Vallée de la Loire

Soirée 5 : Vallée du Rhône

Soirée 6 : Champagne

Soirée 7 : Bordeaux

Soirée 8 : Sud-Ouest - Provence - Corse

Soirée 9 : Languedoc-Roussillon

**L'ordre des régions découvertes est susceptible de permutation*

Libramont

Rue de la Scierie, 32 6800 Libramont

061 22 33 36

Secrétariat :

Du lundi au jeudi : de 8h à 22h

Le vendredi : de 8h à 16h30

Le samedi : de 8h à 12h

/

lux@ifapme.be

Conditions d' inscription

Au Centre/lieu de formation

Quentin MICHEL - 0476/70.43.00 - quentin.michel@ifapme.be

Bon à savoir

Le prix inclut la dégustation de 6 vins par soirée