



Oenologie - Les cépages et vins du monde

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



Cette formation d'œnologie vous permettra de perfectionner vos connaissances en dégustation et de découvrir les vins les plus emblématiques de quelques régions viticoles du monde. Vous ferez le tour du monde en passant par l'Italie, l'Australie, la Belgique ou encore le Luxembourg. Vous explorerez les terroirs, les traditions et les spécificités de chaque région à travers une dégustation commentée.

Une expérience enrichissante qui vous permettra de développer vos connaissances en vin et de découvrir de nouveaux horizons.

*Cette formation est une découverte par la dégustation, il ne s'agit donc pas d'un cours d'œnologie au sens strict, mais bien d'une découverte.

Conditions d'accès

Ouvert à tous les passionnés de vin

Programme

Notre programme de formation est conçu pour vous donner une expérience immersive dans le monde du vin, en vous proposant une sélection de vins issus de différentes régions viticoles du monde.

Soirée 1 : Le Chardonay à travers le monde

Soirée 2 : L'Italie

Soirée 3 : Le Syrah à travers le monde

Soirée 4 : L'Espagne, le Portugal et la Grèce

Soirée 5 : Le Pinot Noir à travers le monde

Soirée 6 : L'Afrique du Sud, la Nouvelle-Zélande et l'Australie

Soirée 7 : Le Cabernet Sauvignon à travers le monde

Soirée 8 : La Belgique et le Luxembourg

Soirée 9 : Le Chenin à travers le monde

Comment se déroule une soirée découverte :

Un brin de théorie sur la/les régions concernées

Dégustation à l'aveugle (minimum 4 vins/soirée)

Commentaire en groupe

Présentation du vin par le formateur

Remise d'une fiche descriptive pour chacun des vins dégustés



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

Par e-mail

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