Connaissance des vins - Bases de l'oenologie

Alimentation - Horeca

Continue

Durée

75h

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 continue vous apportera les connaissances de base en oenologie et en connaissance des vins.

Cette formation continue devra permettre aux participants de :

- Maîtriser parfaitement la dégustation analytique (en vue des achats)
- Avoir de solides notions d'œnologie (élaboration du vin)
- Localiser chaque vignoble français et avoir une connaissance globale de la typicité des vins qui y sont produits, connaître les appellations de ces différentes régio
  caractéristiques des cépages locaux
- Avoir une connaissance certaine des vins étrangers
- Pouvoir proposer des accords harmonieux mets et vins
- Connaître les règles de stockage et de conservation des vins

Connaître dans les grandes lignes les différents aspects législatifs des appellations en France et en Europe

Pouvoir rédiger correctement une carte des vins

Programme

Il s'agit d'un cours d'oenologie orienté vers les personnes qui désirent s'impliquer dans le commerce du vin.

Chaque séance alternera théorie et pratique avec une dégustation proposée par le formateur en seconde partie de séance.

La dégustation : technique, phases et vocabulaire

La vigne : histoire de la vigne. Les principaux cépages français, leur importance en volume et leur situation dans l'Hexagone

Etude de la vigne, la viticulture (influence du sol, climat, exposition, la bio-dynamie, etc.)

Les vinifications : les vins rouges, les vins blancs, les rosés, les effervescents, les vinifications spéciales (vins jaunes, vdn, vdl), etc.

Etude du vignoble français : l'Alsace, le Jura-Savoie, la Bourgogne, le Beaujolais, le Rhône (Nord et Sud), la Provence et la Corse, le Languedoc, le Roussillon, la Champag
le Bordelais, le Sud-Ouest, les vins de Pays.

Réglementation : savoir lire une étiquette et rédiger une carte des vins pour un restaurant

Les vins européens non Français

Les vins du Nouveau Monde

Liège - Château Massart (FC)

Rue du Château Massart, 70 4000 Liège

04 229 84 60

Accueil :

Du lundi au vendredi : de 8h30 à 12h30 et de 13h15 à 20h

/

formation.continue@centreifapme.be

Bon à savoir

Consultez l'ensemble de notre catalogue de formations continues sur notre site web www.formation-continue.be *(https://www.formation-continue.be/)*

Pour tout renseignement, contactez-nous au 04/229.84.60 ou via formation.continue@centreifapme.be