



« Analyse sensorielle et accords mets vins » Perfectionnement MASTER CLASS 3 et 4 Novembre 2021

VOTRE FUTURE COMPETENCE :

Objectifs : aptitudes et compétences visées

• Aptitudes:

- Connaître les facteurs environnementaux (terroir) et les différentes pratiques viticoles,
- Comprendre l'influence de la vinification et du vieillissement en bouteille sur le style et la qualité des vins,
- Connaître le style et la qualité des vins produits à partir des cépages internationaux ou autochtones de régions importantes
- Comprendre l'influence du processus de production sur le style des vins effervescents et fortifiés,
- Comprendre les principes de base liés à la conservation et au service du vin, ainsi qu'aux accords mets et vins.

• Compétences:

Savoir établir un accord mets vins selon les préférences du client, lui apporter un conseil

Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

• Méthodes mobilisées:

Formation en présentiel

--Méthode interrogative (brainstorming) pour que le stagiaire soit amené à réfléchir et se prononcer.

Le formateur a un rôle de guide.

-Méthode active (jeux de rôles, mise en situation) le stagiaire est au centre de l'action, il est acteur de sa formation et construit son savoir.

Le formateur a un rôle de facilitateur

• Modalités d'évaluation Quiz ..

Types de structures concernées :

Toute type structure de restauration, vente de vins

Poursuite de formation :

Notre offre de formation vous permettra de développer des compétences complémentaires, nous consulter

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Salarié de la restauration, caviste, responsable de rayon.

Prérequis :

Connaissance de base sur le vins et analyse sensorielle

Validation de la formation :

• Attestation de suivi :

délivrance de l'attestation conforme aux exigences réglementaires

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Pas de VAE possible

Durée :

- 14h

Modalités et délai d'accès :

- Modalités : Inscription validée après versement du règlement ou prise en charge du financeur
- Délai d'accès : inscription avant le 23/07/2021
- Date de démarrage 3 et 4 Novembre 2021
- Inscription : sur bulletin

Tarifs : 630€



**Formation dispensée
par Philippe Troussard,
Chef sommelier MOF 2015**

PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION

Premier module

- les arômes du vin : Savoir reconnaître les arômes du vin lors d'une dégustation. Utilisation notamment du Coffret : le nez du vin
- les défauts du vin : Savoir reconnaître les principaux défauts du vin (piqûre acétique, acidité volatile, bouchon, réduction...) Utilisation notamment du coffret les défauts du vin

Second module

Savoir déguster un vin et acquérir un vocabulaire adéquat, connaître les points-clés des régions viticoles Françaises et de leurs cépages, Maîtriser les accords mets et vins...

- la dégustation : Savoir déguster un vin et le décrire en utilisant le bon vocabulaire (les principales phases de la dégustation, les bons mots, les analyses...)
- les régions viticoles Françaises : Connaître les caractéristiques de chaque région viticole (**Dégustation d'une sélection de vins**, Géographie, particularité, production, AOC-AOP, cépages...)
- les cépages : **Dégustation d'une sélection des principaux vins mono cépage**, (connaître les caractéristiques de tous les principaux cépages, leurs arômes, leurs typicités...)
- les accords mets et vins : Être capable de réaliser des accords mets/vins grâce à différentes techniques...

LIEU ET CONTACT :

Filière HRT-CENTHOR

1 route de l'Eperon St Gilles les hauts

fccenthor@reunion.cci.fr

0262 22 85 00

Informations complémentaires et indicateurs

de résultats sur le site internet :

www.reunion.cci.fr

POINTS FORTS : Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise.
Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 5 sites de formation sur l'île, plus de 60 formations en alternance 80 % de réussite aux examens chaque année.