



## « Analyse sensorielle et accords mets vins, les savoirs de bases » MASTER CLASS 26 au 28 Octobre 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
- mises en situation, présentation d'expérience, échanges de pratique.
  - Méthode interrogative (brainstorming) pour que le stagiaire soit amené à réfléchir et se prononcer.
- Le formateur a un rôle de guide.

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 :

**Bonne compréhension de la langue française**

#### 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 :

- 21h

#### 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 Juillet 2021
- Date de démarrage : **26 au 28 Octobre 2021**
- Inscription : sur bulletin

#### Tarifs : 945€



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

## PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION

### Premier module

Comprendre les étapes clés de l'élaboration du vin.

- le cycle de la vigne : Les différentes étapes de la vigne tout au long de l'année.
- Le raisin : Ses différents composants, ceux qu'ils apportent aux vins...
- les facteurs qualité du vin : Tous les facteurs qui influencent la qualité d'un vin (Cépages, soins apportés au vignoble, les maladies, le climat, l'exposition, le sol, la vendange, la maturité, la manipulation ...)
- la vinification : Comprendre comment on élabore le vin (les grandes étapes de la vinification, les différentes techniques de vinification, leurs influences sur la qualité du vin...)

### Second 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

### Troisième 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 (**Dégustation d'une sélection de vins**, Géographie, particularité, production, AOC-AOP, cépages...)
- les cépages : **Dégustation d'une sélection de 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](mailto:fccenthor@reunion.cci.fr)

0262 22 85 00

Informations complémentaires et indicateurs

de résultats sur le site internet :

[www.reunion.cci.fr](http://www.reunion.cci.fr)



## « 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 Quizz ..

#### 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

### Troisième 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](mailto:fccenthor@reunion.cci.fr)

0262 22 85 00

Informations complémentaires et indicateurs

de résultats sur le site internet :

[www.reunion.cci.fr](http://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.