



## « Analyse sensorielle et accords mets vins Tour de France des régions » Perfectionnement MASTER CLASS 24 & 25 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 :** selon place disponible
- **Date de démarrage 24 & 25 Novembre 2021**
- **Inscription :** sur bulletin

#### **Tarifs :** 630€



**Formation dispensée  
par Annie Françoise Crouzet,  
Maître sommelier**

## 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](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.



# « Analyse sensorielle et accords mets vins La vallée du Rhône & le Languedoc Roussillon » Perfectionnement MASTER CLASS 30 Novembre & 1<sup>er</sup> Décembre 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 : selon place disponible

• Date de démarrage

**30 Novembre & 1<sup>er</sup> Décembre 2021**

• Inscription : sur bulletin

### Tarifs : 630€



**Formation dispensée  
par Annie Françoise Crouzet,  
Maître sommelier**

## 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 Vallée du Rhône & Languedoc Roussillon : 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.