



★ **M. Christophe SOUDANT**
Chef Sommelier

Dates de la formation

Lundi 15, Mardi 16, Mercredi 17 et Jeudi 18 novembre 2021
4 jours, soit 28 heures
8h30 - 12h / 13h - 16h30

Objectifs pédagogiques

Acquérir les connaissances de base sur la viticulture, l'élaboration, la dégustation et le service du vin, afin de gérer une cave, savoir vendre et conseiller le client.

Méthodes pédagogiques

Animation de la dégustation par un œnologue professionnel.
Dégustation de vins représentatifs des régions viticoles.
Apport théoriques et exercices pratiques de dégustation : commentaires, comparaisons.
Remise d'un livret pédagogique.
Formation en présentiel.

Public et pré-requis

Personnel de la restauration, toute personne exerçant ou souhaitant exercer une activité dans le domaine.
Aucuns pré-requis

Coût

1 250 €, prix net.

Lieu

CEFPPA
4 Rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden



SIRET : 351 858 071 00027
Déclaration d'existence
auprès de la Préfecture :
42 67 015 14 67

Les vins : Connaissances de base

► Programme détaillé

► Historique

- L'origine de la vigne
- La culture et les travaux de la vigne

► La dégustation

- Les principes de la dégustation
- Le vocabulaire : son utilisation et son impact sur les ventes
- Analyse sensorielle traduite sur des fiches de dégustation pour chaque vin ou monocépage étudié
- Accords mets / vin

► Les vignobles de France

- Étude par région au travers des facteurs inséparables :*
- Cépages, climat, terroir, influence humaine, notion de « cru »
 - Les vinifications
 - L'élevage du vin
 - Les classements
 - La législation
 - Le transport du vin

► La cave

- Sa fonction, la cave du jour
- La gestion des stocks, la politique d'achat
- Les achats en « primeurs », les vins de garde
- Les pièces légales à conserver

► La carte des vins

- Sa rédaction
- L'équilibre et le choix des références

► Le service du vin, la prise de commande en salle

- Le conseil auprès du client
- Le but de la décantation
- La notion de service et d'aération du vin

► Bilan du stage

- Discussion avec les participants sur les acquis du stage
- Remise d'un certificat de stage en fin de session