



★ **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

**CEFPPA**  
Adrien  
Zeller  
POUR L'INDUSTRIE  
HÔTELIÈRE

► **Contactez  
nos conseils en formation**

Tél : 03 90 40 05 19  
E-mail : [fpc@cefppa.eu](mailto:fpc@cefppa.eu)