



★ **M. Christophe SOUDANT**
Chef Sommelier

📅 Dates de la formation

Lundi 6, mardi 7, mercredi 8
février 2023
Lundi 9, mardi 10 et mercredi
11 octobre 2023
3 jours, soit 21 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 vinicoles.
Apport théoriques et exercices pratiques de dégustation : commentaires, comparaisons.
Remise d'un livret pédagogique.
Formation en présentiel collectif.

👤 Public et prérequis

Personnel de la restauration, toute personne exerçant ou souhaitant exercer une activité dans le domaine.
Aucun prérequis

💶 Coût

1 140 € , prix net.

📍 Lieu

CEFPPA Adrien Zeller
4 Rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

♿ Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

www.cefppa.eu

Tél. (+33)3 90 40 05 19

e-mail : fpc@cefppa.eu

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 : techniques de base de sommellerie

▶ 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