



PROCHAINE SESSION
Dates à définir sur mars 2024

21 ou
28h

Délai d'accès minimum 15 jours avant date de démarrage selon nos conditions générales de

Apprendre à Déguster les vins, bières et spiritueux

Objectifs et attendus à l'issue de la formation

- Comprendre et appliquer les techniques de la dégustation
- Présenter et servir un vin, parler de ses qualités et repérer ses défauts
- Acquérir un vocabulaire technique et professionnel
- Sur les bières et les spiritueux : comprendre les principes de base de la transformation et assimiler le vocabulaire

>>> FINALITE

Pérenniser un emploi de conseil et de vente au caveau
Enrichir les compétences d'un profil « production »

VIVARAIS FORMATION

111 av. du 8 mai 1945 | TOURNON-SUR-RHÔNE (07)

www.vivaraiss-formation.com

LOCAUX ACCESSIBLES AUX PERSONNES PORTEUSES DE HANDICAP SENSORIEL OU MOTEUR

Association loi 1901 immatriculée sous le numéro SIRET : 38881118400026
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 82070016507 auprès du préfet de région
Auvergne-Rhône-Alpes. Ce n'est pas un agrément (art. L.6352-12 et L.6353,13 du code du travail).

CONTACTEZ-NOUS AU 04 75 07 14 50



Référent pédagogique :

Sonia DURAND >>> sonia.durand@cneap.fr

Référente administrative :

Laurence GAMONET >>> laurence.gamonet@cneap.fr



vivaraiss@cneap.fr



Information sur nos formations BTSA -BP REA - CAP et DE AES

REUNIONS EN VISIO : 14 FEVRIER - 15 MAI /PORTES OUVERTES : 20 JANV - 16 MARS - 6 AVRIL

Apprendre à Déguster les vins, bières et spiritueux

PROGRAMME DE LA FORMATION EN PRÉSENTIEL

21h-28h

L' ANALYSE SENSORIELLE

- Objectifs
- Déroulement
- Notions de physiologie
- Les seuils de perception
- Les principales qualités organoleptiques :
 - ⇒ D'un vin blanc
 - ⇒ D'un vin rouge
- Les principaux défauts des vins en bouteilles

PRESENTATION D'UN VIN

- Quels éléments mettre en avant
- Les principes de base des accord mets / vins
- Les principes de base du service du vin
- Connaître les informations présentes sur une étiquette
- Connaître les labels : AB, Biodynamie, Vegan, sans sulfites...

VINIFICATIONS

- Vins effervescents
- Vendanges tardives
- Vins mutés
- Vins en vieillissement oxydatif

BIÈRES ET SPIRITUEUX

- Matières premières
- Influence du maltage
- La distillation et son influence sur le produit fini
- L'élevage et la finition en fûts

21h

7h

>>> PRE-REQUIS / PUBLIC VISE

- Compréhension et intégration des consignes écrites et orales énoncées en français et pas de contre-indications incompatibles avec les attendus de la formation : vérifiés par l'employeur
- **Les participants doivent être majeurs**
- **Pas de contre-indication médicale** (dégustations de boissons alcoolisées)
- **Exploitant agricole, conjoint(e) ou aide familial**
- **Salarié vitivinicole, Vendeur caveau**
- **Commercial**
- **Caviste ou vendeur en épicerie fine...**

>>> MODALITES / DELAI D'ACCES

Information préalable, Dossier de candidature, Traitement dans les 15 jours après réception du dossier complet.

>>> LES + DE LA FORMATION

- **Formation spécialisée**
- **Une adaptation à vos besoins**

>>> MODALITÉS DE FORMATION

- **Prochaine session : à définir sur Mars 2024**
- **Durée : 21h dégustation des vins , module bières et spiritueux en option 7h**
- **Effectif minimum : 6 participants**
- **Formation dispensée par un sommelier expert**
- **Prix : 28€ / heure en centre (cf CGV)**
- **Financement possible:**
 - VIVEA
 - OCAPIAT
 - Pôle Emploi
 - Personnel