

INITIATION A LA DEGUSTATION DES VINS

Avec l'intervention de Julie Tran,
Formatrice en dégustation Wine Set niveau 3

FORMATION PROFESSIONNELLE



DURÉE DE LA FORMATION :

2 JOURS - 14H

DATES ET HORAIRES :

UNE SESSION PAR AN
9H-12H* ET 13H-17H

**Possibilité de réserver les repas à la MFR*

LIEU DE FORMATION :

MFR ANNEYRON
10 Rue de l'Europe
26140 ANNEYRON

PRÉREQUIS

AUCUN

CONTACT

Service Formations Professionnelles
04 75 31 50 46
mfr.anneyron@mfr.asso.fr

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir une méthode de dégustation (les étapes de la dégustation, le vocabulaire, le lien entre l'analyse sensorielle et culture de la vigne et vinification...) pour sélectionner, décrire et valoriser des vins.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Les cépages et les appellations.
- Les bases de la vinification en rouge et en blanc.
- Le vocabulaire du vin.
- Dégustation d'au moins 10 vins.
- Reconnaissance des arômes primaires du vin.
- Visite d'une exploitation viticole et dégustation.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques et pratiques par des ateliers de dégustation et de senteurs d'arômes.
- Visite d'une exploitation et échange sur les méthodes de vinification.

SUIVI ET ÉVALUATION DE LA FORMATION

Dans le cadre de notre démarche qualité, la formation fait l'objet d'une feuille d'émargement par demi-journées et d'une enquête de satisfaction. A l'issue de ces deux jours, le stagiaire obtient un certificat de réalisation de la formation.

MODALITÉS ET FINANCEMENT

- **Financement** : VIVEA (100%) pour les chefs d'exploitation, OCAPIAT (50%) pour les salariés (BOOST). Autres, nous contacter.
- **Accessibilité** : nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

