

OBJECTIFS

Appréhender la notion de terroir
Différencier des vins au travers de caractéristiques d'appellations
Inventorier les différentes appellations de France et leur fonctionnement

Optimiser la gestion de sa cave
Etablir et équilibrer sa carte des vins de restaurant
Apprécier les caractéristiques gustatives des vins et maîtriser les accords avec les plats pour conseiller le client afin de faciliter son choix
Connaître les points essentiels du service des vins
Expliquer un vin selon son mode de vinification Identifier les principales vinifications et leurs spécificités afin de conseiller la clientèle et optimiser les ventes de vins au restaurant

Publics

- Sommeliers
- Professionnels de la restauration et de l'hôtellerie en relation avec la pratique de la sommellerie
- Commerciaux en vins et spiritueux désireux d'acquérir des connaissances des vins

Formateurs

Un intervenant de notre équipe pédagogique possédant :

- L'expérience de l'entreprise
- Un savoir-faire pédagogique confirmé
- Une expertise du sujet traité

Equipements matériels

Nos salles sont équipées d'outils audio et vidéo

FORMATION SOMMELIER

APPROCHE DE LA NOTION DE TERROIR

Identifier le terroir par des connaissances théoriques

Rappel historique
Caractéristiques physiques de l'appellation : sol, climat, microclimat...
Facteurs humains : cépage, culture et vinification
Fonctionnement : échelle de crus, classement, étiquetage, styles de vins...

Appliquer ces connaissances par la pratique

- Dégustation

Cette journée de formation est déclinée par terroir :

- Le Val de Loire, - Basse Loire et Anjou, Touraine, Centre de la France et Auvergne,
- La Bourgogne - L'Yonne et la Côte d'Or
- La Côte Chalonnaise, le Mâconnais, le Beaujolais
- Le Bordelais- La Rive droite : St Emilion, Pomerol, Fronsac
- La Rive gauche : Médoc, Graves et Sauternais...
- Les vignobles de « Côtes » : Castillon, Côtes de Francs, Blayais, Bourgeais...
- La Vallée du Rhône - Les crus Septentrionaux, le Diois
- La vallée méridionale : Côtes du Rhône Villages, crus, VDN...
- La Champagne, L'Alsace, - Bergerac et Val de Garonne
- Le Sud Ouest - Vallée du Lot, Gaillac, Béarn
- Le Roussillon et les vins doux naturels
- La Provence et la Corse
- Le Jura et la Savoie
-

Acheter ses vins

- Où, comment, pourquoi ?
- Savoir lire une étiquette de vin
- Les documents administratifs, la législation et la gestion de la cave

Mettre en place sa cave

- Comprendre la courbe de vie d'un vin, son évolution, son apogée
- La cave idéale et les solutions pour améliorer sa cave
- Organiser sa cave et conserver son vin
- Le bouchon
- Les évolutions des bouteilles

Savoir déguster un vin et comprendre les gestes à mettre en œuvre pour optimiser le vin au service

- La dégustation : conditions générales, l'œil, le nez, la bouche, conclusion
- Les défauts irréversibles

Connaître les points essentiels du service des vins

- Comment améliorer son vin : carafage, décantation
- Les températures de service
- Les accords mets et vins

Identifier les vins en fonction de leur vinification :

- Comprendre le vin
- Conduite de vigne
- Cépage et raisin
- Comprendre le fonctionnement de la fermentation
- La fermentation alcoolique
- La fermentation malo-lactique
- Les interventions en vinification
- Les différents types de vins selon les mets

Cette formation est déclinée selon les types de vinification :

- Les vins rouges et rosés
- Les vins blancs secs
- Les vins moelleux et liquoreux
- Les vins effervescents
- Les vins mutés