



**METRO** TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

## VINS DE BOURGOGNE

### EN HOTELLERIE-RESTAURATION

#### Mieux connaître les vins pour mieux les vendre

#### ANIMATEURS

▪ Professionnels de la restauration.

#### METHODE

▪ Cours théoriques, travaux pratiques, dégustations, évaluations.

#### SESSIONS

[www.umihformation.fr](http://www.umihformation.fr)

#### TARIF / PERSONNE

400 €HT / 478,40 €TTC

#### UMIH FORMATION

▪ UMIH FORMATION, association loi 1901 spécialisée dans la formation professionnelle en CHR, leader sur le Permis d'Exploitation, (20 000 stagiaires / an) répond aux obligations de formation liées à la réglementation ainsi qu'aux besoins exprimés par les stagiaires. C'est ainsi que nombre de formations thématiques ont vu le jour, permettant aux exploitants CHR de développer leurs compétences et celles de leur personnel, pour en faire de véritables atouts au sein de l'entreprise.

#### UMIH

▪ 80 000 ADHERENTS  
L'UMIH est l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie.

**PUBLIC ET OBJECTIFS** : avoir une bonne connaissance des vins d'une région, de leurs caractéristiques et de leurs spécificités pour mieux conseiller les clients, les satisfaire et les fidéliser.

## FORMATION 1 JOUR

INTER OU INTRA – 8 HEURES - 6 A 8 PARTICIPANTS

#### HISTOIRE DU VIGNOBLE

SITUATION GEOGRAPHIQUE  
ETUDE DU TERROIR : SOL, CLIMAT, ENCEPAGEMENT  
APPELLATIONS DU VIGNOBLE BOURGUIGNON  
VINIFICATION ET ASSEMBLAGES  
DEGUSTATIONS COMMENTEES DES DIFFERENTES APPELLATIONS

#### INTERVENANT

DOMINIQUE LAPORTE  
EN 2004 : MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE  
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE SOMMELIER  
3E SOMMELIER D'EUROPE  
EN 1998 : MASTER OF PORT INTERNATIONAL