

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ wwww.umihformation.fr

Tél: 0806700701

contact@umihformation.fr



PROGRAMME

ACCORDS METS/VINS

CONNAÎTRE LE VIN POUR MIEUX LE VENDRE

PUBLIC : Cette formation s'adresse à tous les professionnels souhaitant connaître le vin pour mieux conseiller le client.

PRÉ REQUIS : Aucun

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Savoir mettre en évidence les caractéristiques principales d'un vin pour le présenter à la clientèle avec un vocabulaire approprié.
- Rendre sa carte des vins attractive pour en optimiser les ventes.
- Savoir marier les vins avec les plats pour faciliter au mieux le choix du client.
- Connaitre les appellations et savoir conseiller le client

INTERVENANT

Enologues

MÉTHODE

Cours théorique, ateliers ludiques et pratiques, examen olfactif « Le nez du vin », examen gustatif de 6 à 8 Taux d'acquisition: 98,96%

Taux d'atteinte des objectifs de la formation : 100%

Formation 14 HEURES

INTER INTRA ENTREPRISES - 8 À 12 PARTICIPANTS

DU RAISIN AU VIN, MÉCANISMES DE L'ANALYSE SENSORIELLE

- ORIGINES DE LA VIGNE ET DU VIN
- LA GRAPPE DE RAISIN ET SES CONSTITUANTS
- COMPOSITION DU VIN
- LES PHASES DE LA DÉGUSTATION
- RECONNAÎTRE LES CARACTÉRISTIQUES D'UN VIN
- LES DÉFAUTS D'UN VIN

SECRETS DE L'ÉLABORATION, DÉCOUVERTE DU VIGNOBLE FRANÇAIS

- VINIFICATIONS EN BLANC, ROUGE ET ROSÉ
- ELEVAGE DU VIN
- NOTION DE TERROIR
- DÉFINITIONS AOP, IGP
- CÉPAGES BLANCS ET ROUGES
- VINIFICATIONS SPÉCIALES

L'UNIVERS DU VIN, LA CARTE DES VINS



Numéro déclaration

Code NAF 8559A



PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ wwww.umihformation.fr

Tél: 0806700701

contact@umihformation.fr



- LA BOUTEILLE
- LE SERVICE DES VINS
- STOCKAGE ET CONSERVATION DES VINS
- CIRCUITS DE DISTRIBUTION
- ÉLABORATION DE LA CARTE
- ACCORDS METS ET VINS

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation

LE PLUS UMIH FORMATION : UMIH FORMATION a le plaisir de vous offrir gratuitement un abonnement de 6 mois à toute la bibliothèque numérique de notre partenaire BPI BOOKS, reconnu pour la qualité de ses supports.

INTERVENANT

MÉTHODE

Cours théorique, ateliers ludiques et pratiques, examen olfactif « Le nez du vin », examen gustatif de 6 à 8 vins



Code NAF 8559A