



FORMATION :

LE SERVICE DE SOMMELLERIE

Appréhender les techniques nécessaires à l'organisation et au déroulement du service de sommellerie.

Connaitre les cépages, les méthodes de vinification.

Avoir une approche pertinente de la dégustation.

Optimiser les ventes.

Méthode pédagogique :

Apport d'informations, exercices, autodiagnostic, mise en situation...

Contenu

Les cépages

- Les cépages en blanc
- Les cépages en rouge
- Profils aromatiques

Les terroirs et influences climatiques

- Implantation et historique
- Typicité de chaque cépage
- Profils aromatiques

Les vinifications

- Vinification en blanc
- Vinification en rosé
- Vinification en rouge
- La méthode Champenoise

- Vinifications spéciales

L'analyse sensorielle

- Analyse visuelle
- Analyse olfactive
- Analyse gustative
- Conclusion

L'accord mets/vins et le protocole de service

- Associer les vins avec les mets
- T° de service
- Verrerie adaptée
- Rôle de la carafe

Indicateurs de suivi de l'action :

Une attestation de formation précisant les objectifs, la nature, les résultats de l'évaluation des acquis et la durée de la session sera remise au bénéficiaire à l'issue de la formation.

Public :

Hôteliers, restaurateurs,
Centre de Formation pour Adultes,
Organismes publics ou privés,
Particuliers, ...

Durée :
3 jours (24 heures)

Horaires :
A définir

Coût : 700 € / pers

Wine-touch RIOT Fabien -28 Avenue Saint-Marc – 11 200 ORNAISONS

Contact 07 70 39 46 12 fabien@wine-touch.com

Siret 751 426 743 00017

N° formateur : 91 11 01258 11