



# FORMATION :

## LE SERVICE DE SOMMELLERIE

### **Objectifs :**

*Acquérir les techniques nécessaires à l'organisation et au déroulement du service de sommellerie. Connaître les cépages et leurs caractéristiques, les méthodes de vinification. Avoir une approche pertinente de la dégustation et adapter le matériel approprié.*

- Les cépages
- Les terroirs et influences climatiques
- Les vinifications
- L'analyse sensorielle
- L'accord mets/vins et protocole de service

### **Méthode pédagogique**

Exposé / apport d'informations

Exercices,

Autodiagnostic,

Mise en situation

### **Contenu**

#### **Les cépages**

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

#### **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 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...

**Durée :**  
5 jours (40 heures)

**Horaires**  
10h -14h00 / 18h - 22h00

**Prix :** 1 200 €

**Wine-touch** RIOT Fabien - 5 rue Mozart - 11200 Lézignan-Corbières

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

Siret 751 426 743 00017

N° formateur : 91 11 01258 11