

FORMATION CHR : LES BOISSONS

Initiation à l'oenologie

RST.15

PUBLIC CONCERNÉ

- Professionnel de la restauration
- Tout public

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques et pratiques
- Transparents
- Tests sous forme de questionnaires et de jeux

FORMATION INTRA

Prix HT par Jour : 1290€
Durée conseillée : 2 jours
Participants : 6/8

FORMATION INTER

Prix HT par session : 750€
Durée : 1 jour
Dates des sessions :
16/11/2010 - 16/11/2010

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaître le produit pour mieux le vendre
- Savoir marier les saveurs et les vins

PRÉ-REQUIS

- Aucun pré-requis nécessaire

PROGRAMME

- Son histoire
- La couleur des vins
 - Vins blancs
 - Vins gris ou claires
 - Vins rosés
 - Vins rouges
 - Vins doux naturels
 - Vins de liqueurs
- Vins jaunes
- Vins de vendanges tardives
- Vins paille

- Les cépages français
- Les principaux cépages de France
- A propos du cépage
- Les catégories des vins de France
Les AOC/ Les AOVDQS/ Les VDP/ Les VDT
- Le Terroir
Les trois types
- Les cépages et leurs régions
Raisins Blancs/ Raisins Noirs
- Le service du vin
La température
L'aération
Carafer
Préparation de la bouteille
La décantation
- La verrerie
- Le rangement des bouteilles

CENTRE NATIONAL DE LA FORMATION - CONSEIL EN ENTREPRISE CNF - CE
38 RUE DES MATHURINS PARIS - AGENCE DE MARNE LA VALLEE : 01.64.21.09.94
Internet : www.cnfce.com E-mail : info@cnfce.com - FAX : 01.64.72.03.69

- Exposition et situation de la cave
- Vocabulaire et termes du vin
- Lire une étiquette
- La vinification et ses principes
Rouge/ Blanc/ Rosé
- Les sols viticoles
- La dégustation
- Les arômes des différents cépages
- Le Champagne
Historique
Les AOC
Les appellations
La fabrication