

PARTICIPANTS & PREREQUIS :

Restaurateur, directeur de restauration, maître d'hôtel, personnel de restauration

ORGANISATION :

Durée : 7 heures

Lieux : Campus du Lac

INTERVENANT(S) :

Formateur/Consultant spécialisé dans l'œnologie et la sommellerie

VALIDATION DE LA FORMATION ET INFORMATIONS PRATIQUES :

L'intervenant mesurera, tout au long de la formation, l'acquisition des connaissances des participants à travers la mise en place de situation in situ.

Délivrance d'une attestation de formation conforme à la législation en vigueur.

Un support de cours sera remis à chaque participant.

CAMPUS DU LAC

N° SIRET 410 581 102 00010

Code APE-NAF 8542Z

N° Existence 7233 042 4333

Site de Bordeaux

10 rue René Cassin - CS 31996 -

33071 Bordeaux Cedex

Tél. 05 56 79 52 00

campus@formation-lac.com

Site de Libourne

7 Bis rue Max Linder 33504 Libourne

Cedex tél : 05 57 25 40 40

campus@formation-lac.com

OBJECTIFS

Nature de l'action : Acquisition de compétences.

- Savoir présenter Les vins de Bordeaux
- Connaître les différentes appellations et crus
- Déguster et argumenter pour mieux conseiller les clients

MÉTHODES ET OUTILS PEDAGOGIQUES

Alternance de cas pratiques, de méthodes et de théorie

Possibilité de réaliser les exercices à partir de votre situation ou projet (une liste des éléments à fournir sera transmise avant la formation)

Un support de formation et des programmes de gestion Excel seront remis à chaque participant

PRE-REQUIS

Pas de niveau spécifique requis

CONTENU DU PROGRAMME

UN PEU D'HISTOIRE VITICULTURE

- Géographie
- Terroir
- Climat
- Cépages

LES TYPES DE VINS

- Rive droite
- Rive gauche
- Blanc sec, doux, rouge, rosé, claret, bulles...

CLASSIFICATION

- Crus classés, Crus Bourgeois...

DEGUSTATION ET SERVICE

- Le vocabulaire
- Température de service, Carafage, verrerie...

LES AROMES

- Atelier des odeurs

BORDEAUX A TABLE

- Atelier accord mets et vins
- Construire sa carte en association mets/Bordeaux

Dégustation de vins types