

FERRAND I
PARIS

ŒNOLOGIE – DEGUSTATION

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Bordeaux
10 rue René Cassin
33000 BORDEAUX)

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

RYTHME

Programme complet : 10 jours (70h)
ou possible par **bloc de compétences**

PRÉ-REQUIS

Sans pré-requis spécifiques

PUBLIC VISÉ

Amateurs de vins
ou professionnel de la restauration

MODALITÉS ET DELAIS D'ACCÈS

Prise de contact téléphonique.
Renseignement et retour du bulletin d'inscription.
Prise de contact par l'école sous 48 heures pour validation de l'inscription.

FORMATION ELIGIBLE AU CPF*

RNCP 36267

TARIF

Formation complète : 3 590 €
Module 1 : 1 200 €
Module 2 : 1 700 €
Module 3 : 1 300 €

DATES

Campus de Bordeaux

- Session à venir
- Session à venir

OBJECTIFS

- Permettre d'acquérir une compréhension solide du fonctionnement de la vigne, des processus de vinification et des facteurs influençant la qualité du vin, afin de maîtriser les bases indispensables de l'œnologie.
- Acquérir une connaissance approfondie des principales régions viticoles françaises, de leurs cépages, de leurs styles de vins et de leurs spécificités culturelles et réglementaires.
- Développer les compétences nécessaires pour analyser un vin, conseiller un client et créer des accords mets-vins pertinents, jusqu'à la conception d'une carte des vins cohérente et professionnelle.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

MODULE 1. ŒNOLOGIE : LA VIGNE ET LE VIN (21H)

Histoire de la vigne, cycle végétal, éléments de la grappe

- Identifier les grandes étapes de l'histoire de la viticulture.
- Décrire le cycle végétatif de la vigne et ses phases clés.
- Reconnaître et nommer les différentes parties de la grappe et leur rôle dans la qualité du vin.

Terroir et catégories de vin

- Expliquer la notion de terroir et ses composantes (sol, climat, savoir-faire).
- Différencier les principales catégories de vins (tranquilles, effervescents, liquoreux, etc.).
- Analyser l'impact du terroir sur le style et la typicité des vins.

Facteurs climatiques et géologiques

- Identifier les principaux facteurs climatiques influençant la vigne.
- Décrire les types de sols et leurs effets sur la vigne et le vin.

Vinifications simples

- Décrire les étapes de la vinification en blanc, rouge et rosé.
- Identifier les principaux équipements utilisés en cave.

Vinifications particulières

- Expliquer les procédés spécifiques (macération carbonique, vins effervescents, vins doux naturels, etc.).
- Comparer les différentes méthodes de production et leurs résultats organoleptiques.
- Reconnaître les styles de vins issus de ces vinifications particulières.

La réglementation

- Connaître les grandes lignes de la réglementation viticole française et européenne.
- Comprendre le fonctionnement des AOP, IGP et autres classifications.
- Identifier les obligations légales liées à l'étiquetage des vins.

MODULE 2. ŒNOLOGIE : LES RÉGIONS VITICOLES (28H)

Le Bordelais

- Identifier les principales appellations et leurs caractéristiques.
- Connaître les cépages dominants et les assemblages typiques.
- Comprendre les styles de vins produits (rouges, blancs secs, liquoreux).

La Champagne

- Expliquer la méthode traditionnelle d'élaboration du champagne.
- Connaître les crus, cépages et styles (brut, rosé, millésimé...).

La vallée de la Loire

- Reconnaître les grandes zones (Nantais, Anjou, Touraine, Centre).
- Associer cépages et appellations emblématiques.
- Décrire la diversité des styles (secs, moelleux, effervescents).

La Bourgogne

- Comprendre la notion de climat bourguignon.
- Identifier les niveaux d'appellation (régionale, village, 1er cru, grand cru).
- Connaître les cépages phares : Pinot Noir et Chardonnay.

L'Alsace

- Identifier les cépages mono-variétaux et leurs caractéristiques.
- Décrire les styles de vins (secs, VT, SGN).

Le Jura et la Savoie

- Connaître les cépages autochtones (Savagnin, Poulsard, Mondeuse...).
- Expliquer les spécificités des vins du Jura (vin jaune, vin de paille).
- Identifier les appellations et styles savoyards.

MODULE 3. ŒNOLOGIE : WINE PAIRING (21H)

Analyse sensorielle du vin

- Réaliser une dégustation selon les trois phases : visuelle, olfactive, gustative.
- Identifier les arômes, saveurs et défauts éventuels.
- Décrire un vin avec un vocabulaire professionnel.

Vocabulaire et conseil client

- Maîtriser le lexique œnologique essentiel.
- Adapter son discours selon le niveau du client, et formuler des recommandations claires, pertinentes et personnalisées.

Alliances mets et vins (dégustations de vins avec plats)

- Comprendre les principes fondamentaux des accords (complémentarité, contraste, intensité).
- Associer un vin à un plat en tenant compte de la texture, des saveurs et de la cuisson.
- Proposer des accords originaux tout en respectant les équilibres gustatifs.

Création d'une carte des vins

- Structurer une carte des vins lisible et équilibrée.
- Sélectionner des vins en fonction du concept d'un établissement.
- Intégrer des critères de prix, de marge et de rotation des stocks.
- Présenter la carte de manière attractive et professionnelle.

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposés et exercices d'application
- Démonstrations des gestes professionnels
- Formation-action
- Analyse critique des productions

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Evaluation formative des productions réalisées en cours et en fin de formation
- Évaluation sommative en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

LES RÉSULTATS OBTENUS

95,8%

Taux de satisfaction globale des stagiaires
Campus de Bordeaux en Formation Continue
en 2025 (Très satisfait/ Satisfait)

CONTACT CAMPUS DE BORDEAUX

Iago ADAM

Chargé de développement commercial

05 57 25 40 72

iago.adam@formation-lac.com