

1 JOUR (8H)**Objectif pédagogique :** Approfondir ses connaissances sur le vocabulaire et l'art de la dégustation professionnelle d'un vin**Objectifs opérationnels :** Maîtriser les étapes de la dégustation d'un vin afin d'en décrire, sur un commentaire de dégustation, à travers la technique de l'analyse sensorielle et en utilisant le vocabulaire professionnel adapté, les caractéristiques organoleptiques et les propriétés gustatives d'un vin, dans le but de restituer ses qualités et sa spécificité lors d'une vente. / Maîtriser le vocabulaire professionnel adapté à la dégustation professionnelle**PUBLIC CONCERNÉ**

Cette formation s'adresse aux personnes amenées à analyser, conseiller, servir et vendre du vin, aux demandeurs d'emploi ou aux amateurs de vin

PRÉ-REQUIS

Etre majeur pour la dégustation de vin.

ACCESSIBILITE HANDICAP

En présentiel, toutes les formations ont lieu dans des salles accessibles aux personnes à mobilité réduite.
Pour toutes les situations de handicap, merci de nous contacter le plus en amont possible (1 mois) pour étudier la faisabilité et l'adaptation de la formation : logistique, pédagogie et animation de la formation.

PROFIL DE VOTRE FORMATEUR

Cette formation est assurée par un sommelier professionnel ayant plus de 10 ans d'expérience.

PARTICIPANTS

Cette formation est assurée pour des groupes entre 3 et 15 personnes

FORMATION PROFESSIONNELLE

Attestation remise par Atout Terroir

INSCRIPTIONS ET DELAIS D'ACCES

L'inscription se fait par email après un entretien mail/téléphone auprès de l'équipe d'Atout Terroir qui valide la faisabilité et la pertinence du projet de formation selon les pré-requis établis. Un programme et un devis sont envoyés. A l'issue de la validation du devis, la formation pourra être planifiée au plus tôt dans les 15 jours.

LIEU

Cette formation peut être assurée en entreprise ou au centre de formation Atout Terroir
5 rue de la Lucques
34725 Saint André de Sangonis (à 20 min de Montpellier)

CONTACT

Pour les inscriptions et les demandes de renseignement veuillez contacter :
Josselin MENDIGAL - Responsable pédagogique
Laetitia MATHIEU - Gérante
Mail : contact@atout-terroir.com
Téléphone : 07 82 55 14 72 / 06 95 09 00 47

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Modalités pédagogiques :
Cas pratiques, méthode de l'incident et discussion collective

Matériel utilisé :
Matériel professionnel de dégustation (verre, crachoir, nez du vin, ...), Supports de formation

Documents remis au stagiaire :
Manuel de formation "L'art de la dégustation professionnelle", Evaluation

Rôle du formateur :
Évaluer les compétences - Évaluer les acquis - Apports théoriques - Animation de groupe dans le but de faire émerger les solutions par des techniques d'animation participative

MODALITÉS DE SUIVI ET D'EVALUATION DES STAGIAIRES ET DES FORMATEURS

Suivi des stagiaires :
Attestations de présence, attestation d'entrée en formation et attestation de fin de formation

Evaluations des stagiaires en début et fin de formation :
Autodiagnostic en début de formation
Evaluation sur la connaissance du vocabulaire sensoriel du vin par un QCM
Evaluation de la maîtrise de la méthodologie par un cas pratique
Evaluation de la satisfaction en fin de formation
Evaluation de la satisfaction post-formation (taux d'insertion, taux d'augmentation du chiffre d'affaires)

Evaluation du formateur par les stagiaires en fin de formation :
Questionnaire

Objectif pédagogique : Approfondir ses connaissances sur le vocabulaire et l'art de la dégustation professionnelle d'un vin

Objectifs opérationnels : Maîtriser les étapes de la dégustation d'un vin afin d'en décrire, sur un commentaire de dégustation, à travers la technique de l'analyse sensorielle et en utilisant le vocabulaire professionnel adapté, les caractéristiques organoleptiques et les propriétés gustatives d'un vin, dans le but de restituer ses qualités et sa spécificité lors d'une vente. / Maîtriser le vocabulaire professionnel adapté à la dégustation professionnelle

PROGRAMME DE FORMATION

BLOC DE COMPETENCES : ART DE LA DEGUSTATION PROFESSIONNELLE

1. LA METHODOLOGIE DE LA DEGUSTATION PROFESSIONNELLE

- Etape 1 : La vue
- Etape 2 : L'odorat
- Etape 3 : Le goût
- Etape 4 : La finale

2. LE VOCABULAIRE SENSORIEL DU VIN

- Le pantone des robes et disques du vin
- Les différents arômes du vins
- Le vocabulaire de l'équilibre du vin

3. LE COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

- Méthodologie du commentaire professionnel de dégustation
- Rédaction d'un commentaire de dégustation

DÉROULÉ PÉDAGOGIQUE

Dégustation et auto-diagnostic en début de formation, dans le but d'évaluer le niveau de connaissance de chaque stagiaire, afin d'adapter le rythme de la formation

BLOC DE COMPETENCES ART DE LA DEGUSTATION PROFESSIONNELLE

1. LA METHODOLOGIE DE LA DEGUSTATION PROFESSIONNELLE (4H)

Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme
Dégustation de plusieurs vins selon la méthodologie

Evaluation de fin d'étape :

QCM

Exercice de mise en situation de dégustation professionnelle d'un vin

2. LE VOCABULAIRE SENSORIEL (1H)

Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme
Dégustation d'un vin en cas pratique

Evaluation de fin d'étape :

QCM

3. LE COMMENTAIRE DE DEGUSTATION (3H)

Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme
Cas pratique de dégustation et rédaction d'un commentaire de dégustation

Evaluation de fin d'étape :

Exercice de mise en situation de dégustation d'un vin avec rédaction d'un commentaire de dégustation