HM FORMATION

Programme de formation

Les Spiritueux, les vins effervescents, les vins européens et du nouveau monde

Domaine : Technique

Modalité : Présentiel

Objectifs :

- Acquérir les connaissances de base sur les spiritueux et les vins effervescents.
- Acquérir les connaissances de base sur les vins européens et du nouveau monde.

Pré-requis : Connaissances de base oenologie.

Public : Personnel et responsable de restauration, serveur, etc..

Modalités techniques, pédagogique et d'encadrement :
Apports théoriques/techniques et exercices de dégustation sous forme d'atelier.
Echanges actifs formateur et stagiaire.
Fiches techniques utilisées.
Matériel de dégustation (verres et vins).
Remise de support de formation / fiches de cours à chaque participant.

Modalités d'évaluation des connaissances ou d'appréciation des résultats de l'action de formation :
Test écrit sous forme de QCM et évaluation pratique tout au long de la formation sous forme d'exercices (conseiller un client, décrire les vins etc..) complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants : Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

Modalité de suivi de l'action de formation : Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation.

Détail du programme :

Les Spiritueux :

- Les principes de distillation, les différents styles de spiritueux, l'impact du vieillissement en fût de chêne

- Les brandies (Cognac, Armagnac, Pisco, Grappa ...), leur mode d'élaboration, les différents styles, les mistelles

- Le whisky : mode d'élaboration, whiskies de malt, de grains ..., les whiskies Ecossais, les whiskies Irlandais, les whiskies américains (Bourbon, Tennessee whiskey), les whiskies Japonais, les autres

- Le Rhum : élaboration, les grands styles (hispaniques, britanniques, français), les rhums Agricoles : rhums français (AOP, IGP), la Cachaça

- La Tequila, le Mezcal : élaboration et styles

- Les alcools blancs : Vodka, Gin, Anisés : élaboration et différents styles

- alcools de fruits : Calvados, Mirabelle, Framboise ...

- les liqueurs : élaboration et un tour du monde des grandes liqueurs

Les effervescents :

Les différentes méthodes (traditionnelle, transfert, cuve close ...)
Le Champagne : élaboration, styles, cépages
Les Crémants
Le Cava
Le Prosecco
Le Sekt
Les effervescents du Nouveau Monde

Etudes des : vins européens (climat, appellations, cépages) : Italie, Espagne, Allemagne, Autriche, Hongrie, Grèce

Nouveau Monde (climat, appellations, cépages) : USA, Australie, Nouvelle Zélande, Afrique du Sud, Chili, Argentine

Sanction de la formation : Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)