HM FORMATION

Programme de formation

Oenologie les fondamentaux

Domaine : Technique

Modalité : Présentiel

Objectifs :

- Acquérir les connaissances de base sur les vignobles, le vocabulaire technique. La pratique pour la présentation, le service de vins.
- Connaître l'harmonie des mets et vins.
- Acquérir les connaissances de base sur les vignobles français et les cépages.

Pré-requis : Première expérience en établissement CHR souhaitable mais aucune connaissance en œnologie est nécessaire.

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 :

Définition du vin

Définition de la dégustation et de ses mécanismes

Le rôle et la part des 5 sens. Comment interviennent l'ouïe, la vue, l'odorat, le goût, le toucher et que nous apprennent-ils du vin ?

Les composantes du vin

Arômes et bouquet des vins.
Quels sont les divers arômes des vins ?
Que sont les arômes primaires, secondaires et tertiaires ?
Comment et pourquoi les odeurs et les couleurs du vin évoluent-elles et changent-elles dans le temps ? Qu'est-ce que l'oxydoréduction ?

Etude des cépages

Chardonnay, merlot, cabernet sauvignon, viognier etc.
Comment les reconnaître ?

Quelles sont leurs caractéristiques organoleptiques, où les trouve-t-on en France et dans le monde, dans quelles appellations ?

Etude des étiquettes

Comment lire une étiquette de vin ?
Comment est–elle rédigée ?
Que nous apprend une étiquette ?

Conseils et principes de sommellerie

Comment sert-on un vin ?
Quelles sont les différentes températures de service ?
Quelle est la différence entre décanter et carafer ?

Principes d' accord Mets / Vins

Quelles sont les bases de l'accord mets / vins ?
Comment assortit-on un plat et un vin.
Quelles sont les erreurs à ne pas faire ?
Quels sont les mets qui s'accordent difficilement avec le vin ?

Etude des facteurs de qualités

Pourquoi certains vins sont bons et d'autres pas ?

Quelle est la part de la viticulture, la part de la vinification, la part de l'homme, de la nature ? En quoi influencent-elles la qualité du vin ? Etude de l'influence des climats, l'influence des sols, des minéraux et terroirs et des divers modes de vinification (traditionnelle, bio, nature, bio-dynamique). Comment ceux-ci interviennent-ils sur le vin ? En quoi ont-ils une influence sur le type ou la qualité des vins ?

Etude des appellations françaises et des régions viticoles françaises.

Quels sont les vignobles français et appellations françaises ?

Etude des vignobles français et des appellations.

Bordeaux, Bourgogne, Côtes du Rhône-Provence, Languedoc-Roussillon, Loire-Alsace, Savoie-Jura

Aperçu des grandes régions de production en Europe et Nouveau Monde.

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