

9 rue des Halles
75 001 Paris

SIRET : 507 648 038 00036
Code NAF : 6202A
N° intra : FR88507648038

www.celaneo.com

Programme de la formation

ŒNOLOGIE

Objectifs de la formation :

Acquérir les connaissances et la culture essentielles de la sommellerie du vignoble à la dégustation : principaux cépages, principaux producteurs.

- Maîtriser la création d'une carte des vins équilibrée.
- Maîtriser l'accompagnement du client dans son choix en salle.
- Maîtriser les essentiels de la législation du vin.
- Maîtriser les principales appellations, producteurs et cépages à travers les régions de France.

Durée	2 jours soit 14 heures
Horaires	Sur mesure
Rythme	Sur mesure sur 2 semaines
Mode d'organisation pédagogique	Présentiel à distance
Lieu de formation	En ligne (visioconférence).
Dernière mise à jour	04/05/2022
Date de création	10/02/2021

Public visé et prérequis

Public :

Pour toute personne du secteur de l'hôtellerie / restauration / service souhaitant se former à la sommellerie en vue d'un développement de compétences.

Prérequis : Maîtriser les connaissances de base de l'environnement d'un restaurant. Une liste du matériel nécessaire (choix de bouteilles pour la dégustation) à la mise en pratique des différents modules vous sera communiquée en amont de la formation. Pour toute situation de handicap, nous vous invitons à prendre contact avec nous pour la mise en œuvre des meilleures conditions de formation possible.

Programme des modules de formation

Module 1 : Dans le vignoble à la place du viticulteur – 2h (théorique)

1. Maîtriser l'histoire du vin
2. Maîtriser les différents types de terroirs
3. Maîtriser le cycle de la vigne
4. Maîtriser les étapes de la culture de la vigne
5. Maîtriser les bases de la structure du raisin
6. Connaître le fonctionnement du métier de vigneron
7. Acquérir la maîtrise des actions principales menées dans les vignes
8. Maîtriser les arômes primaires

Module 2 : Dans la cave du domaine à la place du Maître de Chai – 2h (théoriques)

1. Maîtriser les fondamentaux des méthodes d'élaboration des vins – Blanc, Rouge, Rosé, Effervescent
2. Identifier et lister les vins particuliers – VDN, VDL, Orange, Gris
3. Acquérir les fondamentaux du métier du maître de chai
4. Identifier et maîtriser les arômes secondaires

Module 3 : L'élevage des vins – 2h (théoriques)

1. Identifier les différents types d'élevage
2. Choisir le bouchon
3. Comprendre l'utilité et le fonctionnement de la capsule représentative de droits (CRD)
4. Connaître le procédé de la mise en bouteille
5. Maîtriser les différentes tailles de bouteille
6. Maîtriser les différents types de labels & certifications
7. L'étiquette
8. Les arômes tertiaires.

Module 4 : Au restaurant, que choisir avec mon menu ? 2h (pratique) – 4 vins en dégustation + accords

1. Expérimenter les étapes de dégustation
2. Les accords mets & vins classiques et originaux
3. Comprendre l'importance du millésime
4. Acquérir les fondamentaux du métier de sommelier
5. Quel vin choisir selon le contexte (au restaurant, chez soi) ?
6. Comment créer une carte des vins équilibrée et cohérente ?
7. Maîtriser les indispensables de la législation
8. Analyse sensorielle de 4 vins avec accord mets & vins

Module 5 : Tour de France des blancs – 3h (pratique) – 6 vins en dégustation

1. Maîtriser les grandes appellations de vins blancs de France des différentes régions de France, leurs cépages et leur style.
2. Identifier les principaux producteurs à connaître
3. Analyse sensorielle de 6 vins blancs

Module 6 : Tour de France des rouges – 3h (pratique) – 6 vins en dégustation

1. Maîtriser les grandes appellations de vins rouges de France à travers les régions de France, leurs cépages et leur style.
2. Identifier et mémoriser les producteurs incontournables
3. Analyse sensorielle de 6 vins rouges

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement mis en œuvre

Moyens pédagogiques : un support de cours et remis aux stagiaires afin de suivre la formation. Ce support retrace les points essentiels de la formation.

Moyens techniques : Un ordinateur connecté à internet (connexion mini = 4G) avec l'outil zoom installé et configuré (micro et son opérationnels).

Moyens d'encadrement : Formatrice en sommellerie qualifiée et/ou primée lors de différents concours de sommellerie en France.

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats

Suivi de l'exécution : Feuilles de présences signées des stagiaires et du formateur par demi-journée et attestation de présence individuelle.

Appréciation des résultats : Travaux pratiques en cours de formation afin de s'assurer de la bonne compréhension et mise en pratique. Un questionnaire de satisfaction est envoyé en fin de formation au stagiaire. Un autre est envoyé en fin de formation à l'entreprise employeur du stagiaire. Une évaluation orale entre le formateur et le stagiaire est faite en fin de formation pour attester du niveau de connaissances acquis individuellement. Une attestation de fin de formation individuelle est remise à chaque stagiaire à la fin du stage.

Contact

Pour prendre contact avec CELANEO au sujet de cette formation, vous pouvez joindre Nicolas ROLLAND :

- Par téléphone : 06 50 11 36 56
- Par email : nicolas.rolland@celaneo.com