

**Objectifs:** Découvrir les différents cépages.  
Apprendre les facteurs de qualité d'un vin et savoir conseiller la clientèle

**Public:** Tout professionnel souhaitant perfectionner ses techniques en œnologie et sa connaissance des vins

**Accessibilité :** tout public y compris PSH - à signaler en amont de la formation - pour mise en place des spécificités liées au handicap merci de prendre contact directement auprès de notre référent handicap :  
[referenthandicap@formalyon-conseil.fr](mailto:referenthandicap@formalyon-conseil.fr)

**Prérequis:** Connaissances des techniques et théories de base (servir du vin, ouvrir une bouteille...)

**Formateur:** Formateur indépendant titulaire d'un diplôme en œnologie et spécialisé en vins et spiritueux

**Délais d'accès:** les dates sont à convenir avec le formateur ; la formation est accessible toute l'année en intra entreprise

**Durée:** 32 heures (4 jours)

**Horaires:** 8h/12h -14h/18h

**Lieu de la formation:** Sur site (voir moyens techniques)

**Tarif:** à partir de 80 € HT de l'heure par stagiaire

**Mail :** [contact@formalyon-conseil.fr](mailto:contact@formalyon-conseil.fr)  
Réponse sous 48 h

## Comprendre les qualités gustatives et facteurs qualités de chaque vin:

- La vigne et son terroir
- Les cépages principaux
- Les millésimes et le climat
- Principes de vinification

## Connaître les grandes régions viticoles:

- Panorama des régions
- Différents types de vin
- Les caractéristiques gustatives

## Règlement et législation :

- Catégories et classement
- Les appellations : crus et millésimés
- Dégustation

## Choix du vin adapté :

- Dégustation
- Harmonie des mets et des vins : règles classiques
- Dans quel ordre servir les vins

## Moyens pédagogiques, techniques et d'évaluations mis en place

- **Moyens Pédagogiques:** support pédagogique remis au stagiaire afin de faciliter le transfert de connaissances
- **Moyens Techniques:** Matériel et ingrédients professionnels de cuisine. La formation sera réalisée sur le lieu de production habituel du stagiaire dans le respect des lois relatives du code du travail
- **Moyens d'évaluation:**
  - 1 QCM en début et fin de stage permettra d'évaluer l'évolution ou l'acquisition de connaissance à l'issue de l'action de formation ;
  - 1 questionnaire de satisfaction complété par le stagiaire permettra l'évaluation des objectifs.
  - 1 certificat de réalisation en fin de stage sera remise au stagiaire.

## Les + de cette formation :

Sur mesure, au poste de travail, elle répond aux besoins spécifiques de chacun. Cette méthode de formation emporte la satisfaction des stagiaires

**Après le stage...** vous souhaitez vous perfectionner ?  
Vous pouvez choisir toute formation aux métiers de bouche :  
desserts, chocolaterie, cocktails....

