



Programme de Formation

Améliorer ses connaissances œnologiques Réf. 2608TS-01

OBJECTIFS

Développer une culture générale du vin pour mieux conseiller la clientèle et valoriser l'offre de l'établissement.

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable

Identifier les grands cépages et régions viticoles françaises
Comprendre les étapes de la vinification (rouge, blanc, rosé, effervescent)
Utiliser le vocabulaire de la dégustation (vue, nez, bouche)
Repérer les grandes appellations et classifications (AOC, IGP...)
Conseiller un client selon ses goûts et son budget

PROGRAMME

Les fondamentaux de la vigne et du vin (cépages, terroirs, vinification)

Les grandes régions viticoles françaises et leurs appellations

La dégustation : méthode et vocabulaire (dégustation commentée de plusieurs vins)

Conseil client : associer le bon vin à la bonne situation

MODALITES D'EVALUATION

QCM de connaissances et mise en situation de conseil client en fin de formation.

LES + DE LA FORMATION

Formation concrète appuyée sur la dégustation, transposable immédiatement en salle.

PUBLIC

Personnel de salle, sommelier(e) débutant(e), gérants de restaurant souhaitant renforcer leur culture vin

PREREQUIS

Aucun prérequis, intérêt pour le vin

MODALITES

Présentiel, dégustation commentée

PARCOURS DUREE

14H

DATES

A convenir selon planning

DELAIS D'ACCES

Clôture des inscriptions :
7 jours avant le démarrage de la formation.
Clôture des dossiers 15 jours avant le
démarrage
de la session pour les financements OPCO.

ACCESSIBILITE PMR | PSH

Nous contacter pour solutions adaptées

TARIF

Sur demande

MOYENS PEDAGOGIQUES

Dégustation commentée de vins représentatifs, supports visuels (carte des régions, fiches cépages), mises en situation de conseil client.

SUIVI ET EVALUATIONS

QCM de connaissances et mise en situation de conseil client en fin de formation.