

Comprendre la qualité du vin à travers la dégustation

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Un vin, un objectif. Lister les facteurs d'influence sur la qualité du vin, et voir leurs impacts à travers une dégustation de vin.

PUBLICS

Caviste intervenant dans un caveau de dégustation ou chez un caviste, commercial ou personne souhaitant comprendre les facteurs d'influence sur la qualité.

PREREQUIS

Aucun.

METHODES PEDAGOGIQUES

- Mise à disposition d'une fiche technique type et d'un lexique du vocabulaire de la dégustation,
- Ateliers de dégustation des vins,
- Livret de formation.

FORMATEUR(S)

Oenologue de formation, professionnelle du milieu du vin et de la formation.
Sommelier avec 14 ans d'expérience à l'international.

PROGRAMME

1. Comprendre les facteurs de qualité et d'influence des vins à travers leur hiérarchisation géographique.
 - Atelier de dégustation autour de 5 profils de vins.
2. Comprendre comment la qualité du vin peut être influencé par le vigneron par les facteurs de vinification et élevage.
 - Atelier de dégustation autour de 5 profils de vins.

DUREE DE LA FORMATION 7 h sur 1 jour



[Voir les sessions et tarifs](#)



MODALITE PEDAGOGIQUE



Salle de dégustation professionnelle



En présentiel



En groupe

FINANCEMENT POSSIBLE



=> information sur le [lien suivant](#)



=> Prise en charge à hauteur de 175 € TTC par journée, selon les modalités de financement de Vivea en vigueur.

ACCESSIBILITE

L'accès à la formation est formalisé par la signature d'une convention de formation transmis sous format électronique. Cette prestation peut être conditionnée à la validation d'un financement par un organisme financeur et peut démarrer en respectant un délai minimum de 14 jours calendaires.

SUIVI ET EVALUATION DE LA FORMATION

- ✓ Feuille d'émargement
- ✓ Evaluations théoriques et pratiques tout au long de la formation
- ✓ Enquête de satisfaction stagiaire et client
- ✓ Obtention d'une attestation de fin de formation.