

MODULE 121 INITIATION A L'OENOLOGIE ET A LA DEGUSTATION DES VINS

Domaine : Techniques métiers Hôtellerie Restauration

Thématique : Sommellerie

Formacode : 42739

Durée en heures et en jour : 5 heures

Modalité de la formation : Distantielle – Classe virtuelle

Type de formation : En intra ou en inter-entreprises.

Formateur : La formation est animée par un expert spécialiste des matières abordées. Il a été validé par nos équipes pédagogiques tant sur le plan des connaissances métiers que sur celui de la pédagogie.

Public cible : Tout public

Nombre de personnes min et max : intra 1 à 8 personnes - inter 3 à 8 personnes

Prérequis : Etre majeur - L'apprenant doit disposer d'un ordinateur ou tablette avec connexion internet.

Lieux : France et DOM TOM

Tarif : Selon modalités - Nous contacter

Modalités et délais d'accès : Inscription sous 72h – Délai d'accès à définir au cas par cas.

Accessibilité : Établissement accessible aux personnes handicapées (cf. registre d'accessibilité). Pour tout renseignement, demandez à contacter le référent handicap.

Objectifs :

- Connaître les caractéristiques essentielles du vignoble français et de ses appellations
- Être capable de parler des différentes techniques de vinification
- Savoir conseiller le vin et établir une proposition par plat, savoir susciter l'envie
- Décrire un vin

Programme :

Accueil

- Accueil et présentation.
- Évaluation pratique et théorique (questionnaire d'une page) pour déterminer le niveau des stagiaires.
- Positionnement et attentes des stagiaires

Mise en œuvre

Initiation à l'œnologie

- Le vignoble français, les régions viticoles, les appellations
- Les cépages et leurs caractéristiques
- La vinification par couleur et cas particuliers
- Le vocabulaire de dégustation en sommellerie
- La verrerie adaptée et les différents instruments au service du vin : présenter, déboucher,
- Carafes, aérer, faire décanter et faire goûter
- La température de service des vins
- Accords vins et mets
- Les arômes

La qualité contre la quantité

- Choisir et acheter ses bouteilles pour du vin au verre, gamme de prix

MODULE 121 INITIATION A L'OENOLOGIE ET A LA DEGUSTATION DES VINS

- Plat du jour... vin du jour !

La dégustation

- Les différentes étapes de la dégustation, le vocabulaire
- Les verres
- Le vue, l'odorat, le goût,
- Reconnaître les arômes
- La longueur en bouche

Conclusion

- Débriefing, critiques et auto critiques constructives.
- Évaluation de fin de formation.
- Remise des attestations de formation.

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

1. Modalités techniques : supports pédagogiques, ordinateur et vidéoprojecteur, visuels, paperboard. Un livret synthétique de la formation et des documents annexes seront remis aux participants.

2. Modalités pédagogiques : Pédagogie démonstrative avec travaux pratiques

3. Modalités d'encadrement : Le formateur transmet des bases théoriques, accompagne les travaux individuels et de groupe, évalue la compréhension en cours de formation, réalise des ajustements.

Organisation de l'enseignement à distance :

Les sessions de formation à distance se déroulent sur une plate-forme spécifiquement adaptée aux contraintes de la formation continue. Elle privilégie l'accompagnement et l'assistance pédagogique et technique. Les sessions impliqueront de la part du stagiaire la participation à des réunions en classe virtuelle :

- Réunion en direct avec micro et webcam pour favoriser le tutorat à distance
- La réalisation de travaux, notamment de recettes à partir des ressources numériques, d'audio de cours, de fiches techniques, ...

Un protocole individuel de formation est remis à l'apprenant avant le démarrage de formation.

Il convient de disposer d'une bonne connexion internet et de prévoir un temps d'appropriation des outils dédiés à l'enseignement à distance.

Modalités d'évaluation d'atteinte des objectifs de la formation :

Une évaluation par questionnaire à choix multiples en début de formation permet de déterminer le niveau de connaissance des stagiaires, leur expérience. Tout au long de la formation, le formateur s'assure de la compréhension des participants et de satisfaire aux attentes recueillies au démarrage de la session.

Tout au long de la formation, le formateur accompagne individuellement les participants pour bien s'assurer que les difficultés sont surmontées.

En fin de formation un débriefing permet de faire le point sur le travail réalisé, de s'assurer que toutes les attentes ont été comblées, que toutes les réponses ont été données.

Le questionnaire utilisé en entrée de formation permet également de valider les acquis en fin de formation.

Moyens permettant le suivi, l'évaluation des résultats et l'appréciation des participants :

Formation vidéo enregistrée

Attestation de fin de formation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

Évaluation de fin de formation remplie par le participant.