

# Connaissance des vins et du terroir

---

<b>3</b> jours	<b>12</b>	<b>INTER</b>	<b>INTRA</b>
DUREE	PARTICIPANTS	ENTREPRISE	ENTREPRISE

## PUBLIC

- ❖ Cette formation s'adresse aux salariés et dirigeants du secteur de la restauration.

## PRES-REQUIS

- ❖ Aucun

## OBJECTIFS

- ❖ Acquérir les bases pour savoir déguster un vin, identifier ses arômes et ses saveurs.
- ❖ Etre capable de communiquer sur les caractéristiques des vins.
- ❖ Apprendre à conserver et à servir le vin en bouteille.
- ❖ Comprendre l'accord des mets et des vins.

## CONTENU

- ❖ Découverte de la vigne, de la taille à la grappe de raisin.
- ❖ Les vinifications du vin blanc, rouge, rosé, champagne.
- ❖ Situer les AOC du Languedoc-Roussillon.
- ❖ La conservation, et le stockage du vin en cave centrale.
- ❖ Les appellations et leurs couleurs.
- ❖ Les produits régionaux pour un bon accord « mets et vins ».
- ❖ Dégustation des produits mets et vins.

## VALIDATION

- ❖ Attestation de fin de formation.

## MOYENS PEDAGOGIQUES

- ❖ Remise à chaque stagiaire de fiches méthodologique et de supports de cours papier et/ou pdf.

## INTERVENANTS

- ❖ Animateur spécialisé