

INTITULE DE LA FORMATION		Dégustation des vins	
DOMAINE		Techniques vinicoles	
OBJECTIFS PEDAGOGIQUES DE LA FORMATION	PUBLIC	PRÉREQUIS	Modalités et délais d'accès
<ul style="list-style-type: none">- Acquérir les bases de la dégustation- Être capable de faire un commentaire de dégustation avec le vocabulaire approprié- Être capable d'évaluer des différences organoleptiques en fonction du mode d'élaboration des vins- Acquérir des bases sur le repérage des défauts dans les vins- Utiliser un vocabulaire approprié à la dégustation du vin- Repérer les différences qualitatives- Exprimer ou rédiger un commentaire de dégustation.	Salariés agricoles Exploitants viticoles	Aucun	Accès : Sous 48 heures Selon financement
CONTENU et COMPETENCES PROFESSIONNELLES VISEES			
<p>Le vin : principes œnologiques et vocabulaire : Les grandes étapes dans l'élaboration et impacts sur le produit final - Langage de la vue, de l'odorat, du goût</p> <p>Les arômes du vin : l'arôme et le bouquet - Les caractères olfactifs</p> <p>Reconnaissance des saveurs et sensations gustatives : Reconnaissance des saveurs élémentaires - Reconnaissance des sensations de contact - Equilibre, accentuation, atténuation des saveurs et sensations de contact - Reconnaissance des constituants des vins</p>		<p>Reconnaissance des arômes : reconnaissance des arômes des blancs et des rouges - Reconnaissance des défauts olfactifs</p> <p>Défauts apportés par le raisin : Défauts et altération du vin, d'origine fermentaire et pré-fermentaire - Maladies dues aux levures : maladie de la fleur, brettanomyces - Maladies dues aux bactéries : piqûre acétique, piqûre lactique - Autres défauts : réduit, oxydation, casses... - Les défauts survenant pendant l'élevage et la conservation, pendant le vieillissement.</p>	
MODALITES PÉDAGOGIQUES		MODALITES D'ÉVALUATION	
Apports théoriques - Mises en situation - Retour d'expérience		Mise en situation - QCM Attestation de formation	
DURÉE	DATES	LIEU DE LA FORMATION	
14 heures	Nous consulter	Centre de formation Beauséjour 33190 Gironde-sur-Dropt	
CONTACTS		FINANCEMENT	
Centre de formation BEAUSEJOUR - 05 56 71 10 01 www.cfpbeausejour.fr Responsable de l'action : Nathalie BIREAUD		Prix : 26 €/heure stagiaire en centre Parcours complet : 364 € Financement : formation éligible au financement selon statut	
INTERVENANT(S)		PASSERELLES ET DEBOUCHES POSSIBLES	
Equipe pédagogique du centre Intervenants professionnels, consultants		Non concerné	
CONDITIONS D'ACCUEIL			
Restauration et hébergement possibles au Centre de Formation			