

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