

| | | | |
|---|----------------|--|---|
| INTITULE DE LA FORMATION | | Dégustation des vins | |
| DOMAINE | | Techniques viticoles | |
| OBJECTIFS PEDAGOGIQUES DE LA FORMATION | | PUBLIC | PRÉREQUIS |
| <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 |
| | | | Modalités et délais d'accès 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 : 25 €/heure stagiaire en centre Parcours complet : 350 € 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 | | | |