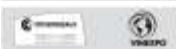




Découvrir les secrets de la dégustation

par Paolo BASSO, Meilleur Sommelier du Monde 2013

Filière Hôtellerie-Restauration



PRÉSENTATION DE LA FORMATION

OBJECTIFS

- Rencontrer, échanger et profiter de l'expérience d'un meilleur sommelier du monde.
- Acquérir des connaissances sur les techniques et les méthodes de dégustation des vins.

PARTICIPANTS et PRÉREQUIS

- Professionnels de la restauration : Sommeliers, Directeurs de restauration, Maîtres d'hôtel.....
- Professionnels de la filière Vins et Spiritueux
- Amateurs passionnés

INTERVENANT

- **Paolo Basso**, Meilleur Sommelier du Monde 2013, Meilleur Sommelier d'Europe 2010, Meilleur Sommelier de Suisse 1997

MÉTHODE et OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Alternance de présentations théoriques et d'ateliers pratiques
- Support pédagogique

DURÉE et RYTHME

- 1,5 jours, soit 10h30
- Dates :
 - **Mercredi 2 décembre de 13h30 à 17h30**
 - **Judi 3 décembre 2015 de 8h30 à 16h00**

VALIDATION

- Evaluation des acquis, bilan et certificat de formation

INFOS PRATIQUES et LIEUX

- Prix : 850€ Net de TVA, déjeuner du 3 décembre inclus
- Chambre de Commerce et de d'Industrie de Bordeaux

PROGRAMME

LA DÉGUSTATION / METHODE / APPLICATION

L'examen visuel :

- Intensité et nuances des couleurs

L'examen olfactif :

- Intensité et qualité des arômes, première impression, développement à l'oxygénation, détails des arômes des principaux cépages, bouquet de vieillissement

L'examen gustatif :

- Les piliers du vin : acidité, alcool, tanins.
- La structure en bouche : parties souples et parties dures, corps, équilibre, harmonie, persistance et rétro-olfaction.
- Comprendre le potentiel de vieillissement.

DÉJEUNER D'APPLICATION

Contacts

Olivia FERRANDERY
Tél. : 05 56 79 51 86

Sylvie BRUNORO
Tél. : 05 56 79 51 15
info@world-sommelier.com

BEST
Bordeaux Ecole Supérieure de la Table
Centre de Formation du Lac
10 rue René Cassin
33049 BORDEAUX CEDEX
www.best-gastronomie.com



En partenariat avec :

