



PRÉSENTATION DE LA FORMATION

■ OBJECTIFS

- Prendre conscience de l'influence du terroir et des différents facteurs techniques et humains dans la conception d'un vin
- Apprendre et maîtriser les différentes méthodes culturales, environnementales et œnologiques

■ PARTICIPANTS et PRÉREQUIS

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

■ MÉTHODE et OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Alternance de présentations théoriques et d'ateliers pratiques
- Support pédagogique
- Equipements professionnels haut de gamme

■ DURÉE et RYTHME

- 8 jours (56 heures)
- Dates : **nous contacter**

■ VALIDATION

- Test de fin de module et remise d'un certificat de formation

■ INFOS PRATIQUES et LIEUX

- Prix : 2400 euros net de TVA hors frais de vie
- Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux
- Centre de Formation à Bordeaux-Lac

PROGRAMME

■ LA VIGNE / LE RAISIN / LE MOUT / LES FERMENTATIONS

- L'origine de la vigne
- L'ampélographie
- Les grands cépages en France et dans le monde
- Le terroir
- Les différentes fermentations

■ LES VINIFICATIONS

- Les vinifications classiques et spéciales
- Elaboration des vins effervescents
- Evolutions technologiques des vinifications
- Les défauts du vin

■ LE VIN

- Élevage, conservation, bouchage
- Comparaisons gustatives

■ CULTURE BIO ET BIODYNAMIE

- Réglementation/protection
- Dégustation de vins types

■ LA DISTILLATION

- Les différentes techniques
- Identification des distillés

■ 2 JOURS DE STAGE PRATIQUE DANS UN CHÂTEAU

■ VISITE D'UNE TONNELLERIE ET DEGUSTATIONS

■ DÎNER D'APPLICATION ET DÉGUSTATIONS DANS UN GRAND CRU CLASSÉ

Contacts

Sylvie BRUNORO

Tél. : 05 56 79 51 15

info@world-sommelier.com

Christine DARMUZEY

Référente Formation Continue

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 :

