WORLDSOM MAGISTER 2016-2017

CONNAISSANCE DES VIGNOBLES FRANÇAIS & ETRANGERS

MODULE 4

PRÉSENTATION DE LA FORMATION

OBJECTIFS

- Acquérir des connaissances sur les vignobles français, européens et mondiaux : caractéristiques naturelles, humaines et économiques
- Évaluer l'impact et le rôle des boissons additionnelles dans les nouveaux comportements de consommation

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

- 10 jours (70 heures)
- Dates **: nous contacter**

VALIDATION

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

INFOS PRATIQUES et LIEUX

- Prix : 3000 euros net de TVA, hors frais de vie
- Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux
- Centre de Formation à Bordeaux-Lac

PROGRAMME

Les vignobles français

- Alsace, Jura, Bourgogne
- Loire
- Rhône/Sud-Est
- Sud-Ouest et Bordeaux
- Champagne

L'Europe du nord

- Allemagne, Autriche, Hongrie
- Evolution du Riesling dans le monde

L'Europe du sud

- Italie, Espagne, Portugal, Grèce

Le nouveau monde

- USA, Chili, Argentine, Australie, Nouvelle-Zélande, Afrique du Sud, Asie, Moyen-Orient
- Evolution de la Syrah dans le monde

Les spiritueux

- Dégustation de différents spiritueux et visite à Cognac

Les autres boissons

- Les eaux, jus de fruits, bières, thés et cafés

DÎNER D'APPLICATION ET DÉGUSTATIONS DANS UN GRAND CRU CLASSE

VISITE TECHNIQUE D'UN GRAND CRU CLASSE ET DÉGUSTATIONS EN CHAIS

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 :

WORLDSOM, les formations en sommellerie de BEST.