

PROGRAMME

MODULE 1 : 5 JOURS – du 28 novembre au 2 décembre
TECHNIQUES DE DÉGUSTATION ET & ANALYSE SENSORIELLE

MODULE 2 : 5 JOURS – du 5 au 9 décembre
CRÉATION & GESTION DE CAVE

MODULE 3 : 8 JOURS – du 9 au 18 janvier 2017
VITICULTURE & OENOLOGIE

MODULE 4 : 10 JOURS – du 6 au 17 février
CONNAISSANCE DES VIGNOBLES FRANCAIS & ÉTRANGERS

MODULE 5 : 10 JOURS – du 27 février au 10 mars
SAVOIR-FAIRE DU SOMMELIER & CONSEIL CLIENT

MODULE 6 : 11 JOURS – du 13 au 27 mars
ACCORDS METS ET VINS & ACCUEIL CLIENT

AU COURS DES 6 MODULES

STAGES PRATIQUES DANS DES
CHATEAUX ET DANS UN GRAND
RESTAURANT

DÉGUSTATIONS DE
METS & DE VINS

DINERS D'APPLICATION ET
DE DÉGUSTATION DANS
DES GRANDS CRUS
CLASSÉS

VISITES TECHNIQUES : TONNELLERIE,
SYNDICATS VITICOLES, MAISON DE
COGNAC, NÉGOCIANTS ET VISITE DE
GRANDS CRUS CLASSÉS ET
DÉGUSTATIONS EN CHAIS

CONFÉRENCES,
PRÉSENTATIONS ET
DÉGUSTATIONS DE VINS

PRÉSENTATION DE LA FORMATION

OBJECTIFS

- Approfondir ses connaissances sur les méthodes de dégustation
- Comprendre l'influence du terroir et des différents facteurs sur la conception du vin
- Connaître les vignobles de France et du monde
- Concevoir et gérer une cave
- Maîtriser les savoir-faire et savoir-être du sommelier
- Proposer et argumenter des accords mets et vins

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

MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

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

DURÉE ET RYTHME

- 50 jours / 350 heures
- Dates : **du 28 novembre 2016 au 28 mars 2017**

VALIDATION

- Test de fin de module et remise d'un certificat de formation
- Test final, mise en situation professionnelle

INFORMATIONS PRATIQUES

- Prix : 12500 euros net de TVA hors frais de vie
- Financement possible via votre CPF (Compte Personnel de Formation)
- Lieu : Centre de Formation du Lac (Bordeaux-Lac)



Contacts

Sylvie BRUNORO
Tél. 05 56 79 51 15

Christine DARMUZEY
Référente Formation Continue

sbrunoro@worldsom.bordeaux.cci.fr
best-gastronomie.com