

PROGRAMME

MODULE 1 : 5 JOURS du 25 au 29/09 2017
TECHNIQUES DE DÉGUSTATION ET & ANALYSE SENSORIELLE

MODULE 2 : 5 JOURS du 2 au 6/10/2017
SAVOIR-FAIRE DU SOMMELIER

MODULE 3 : 8 JOURS du 20 au 29/11/2017
VITICULTURE & CENOLOGIE

MODULE 4 : 5 JOURS du 4 au 8/12/2017
CRÉATION & GESTION DE CAVE

MODULE 5 : 10 JOURS du 15 au 26/01/2018
CONNAISSANCE DES VIGNOBLES FRANCAIS & ÉTRANGERS

MODULE 6 : 8 JOURS du 5 au 14/02/2018
ACCORDS METS ET VINS

MODULE 7 : 8 JOURS du 19 au 28/03/2018
ACCUEIL & CONSEIL CLIENT

AU COURS DES 7 MODULES

STAGES PRATIQUES DANS DES
CHATEAUX ET DANS UN GRAND
RESTAURANT

DÉGUSTATIONS DE
METS & DE VINS

VISITES ET DÉGUSTATIONS
DANS DES GRANDS CRUS
CLASSÉS

VISITES TECHNIQUES :
TONNELLERIE, SYNDICATS
VITICOLES, MAISON DE
COGNAC

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

DURÉE ET RYTHME

- 50 jours / 350 heures
- Dates : **du 25 septembre 2017 au 28 mars 2018**

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)
- Lieux : CCI de Bordeaux et Centre de Formation du Lac (Bordeaux-Lac)



Contacts

Sylvie BRUNORO
Tél. 05 56 79 51 15

Christine DARMUZEY
Référente Formation Continue

sbrunoro@worldsom.bordeauxgironde.cci.fr

best-gastronomie.com