

PROGRAMME

TECHNIQUES DE DÉGUSTATION & ANALYSE SENSORIELLE :
5 JOURS du 14 au 18/10/2019

SAVOIR-FAIRE DU SOMMELIER :
5 JOURS du 18 au 22/11/2019

LES ACCORDS METS ET VINS :
5 JOURS du 13/01 au 17/01/2020

AU COURS DES 3 MODULES

STAGES PRATIQUES DANS DES
CHATEAUX ET DANS UN GRAND
RESTAURANT

DÉGUSTATIONS DE
METS & DE VINS

VISITES ET DÉGUSTATIONS
DANS DES GRANDS CRUS
CLASSÉS

CONFÉRENCES,
PRÉSENTATIONS ET
DÉGUSTATIONS DE VINS

PRÉSENTATION DE LA FORMATION

OBJECTIFS

- Approfondir ses connaissances sur les méthodes de dégustation
- 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
- Sélection sur dossier

MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

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

DURÉE ET RYTHME

- 15 jours / 105 heures
- Dates : **du 14 octobre 2019 au 17 janvier 2020**

VALIDATION

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

INFORMATIONS PRATIQUES

- Prix : 4 500 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

Sophie DEBAISIEUX
Tél. 05 56 79 51 15

Christine DARMUZEY
Référénte Formation Continue