

DÉCOUVRIR ET S'INITIER AU MONDE DU VIN SOMMELIER

UN TREPLIN POUR... :

Le sommelier est un professionnel de la restauration et de la commercialisation des boissons. Il est capable de promouvoir et d'effectuer le service des vins et des autres boissons. Il assure le suivi des stocks des vins, des boissons et de la cave.

PUBLIC VISÉ :

Salarié en restauration et souhaitant se perfectionner dans le domaine du vin

PRÉ REQUIS :

Intérêt pour le secteur vitivinicole ou les métiers de la restauration / service.
Une première expérience en restauration ou vente serait un plus, mais non exigée

DURÉE TOTALE DE LA FORMATION :

2 jours (14h)

HORAIRES :

8h30-12h30 / 13h40-17h10

TARIF :

570€ les 2 jours de formation - repas compris
Hébergement et transport non inclus

LIEU :

A la MFR St Michel Mont Mercure

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Comprendre les étapes de l'élaboration du vin, du vignoble à la mise en bouteille.
Identifier les grandes régions viticoles françaises et quelques appellations emblématiques.
Utiliser un vocabulaire de base en œnologie pour décrire un vin (visuel, olfactif, gustatif).
Mettre en œuvre une dégustation simple avec la méthode d'analyse sensorielle.
Appréhender les grands principes des accords mets et vins de manière introductive.

PROGRAMME DE LA FORMATION :

Jour 1

Introduction & culture viticole

- Présentation du monde du vin et des régions viticoles françaises
- Notions de terroir, cépage, millésime
- Familles de vins (rouges, blancs, rosés, effervescents)

Vinification & cépages

- Étapes clés de la vinification (rouge, blanc, rosé)
- Présentation des cépages principaux

Jour 2

Retour d'expériences

Initiation à la dégustation

- Méthode d'analyse sensorielle (vue, nez, bouche)
- Vocabulaire œnologique de base
- Atelier dégustation (3 à 5 vins)

Accords mets & vins / Service

- Principes d'accords mets et vins
- Températures, verrerie, gestes de service
- Mise en situation : jeux de rôle ou simulation de service



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

MODALITÉS DE LA FORMATION :

Présentiel en centre de formation

MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET ENCADREMENT PAR ÉQUIPE :

Moyens pédagogiques Situations d'apprentissages concrètes, variées et professionnalisantes, visites professionnelles, découvertes de vignobles et intervenants extérieurs

Moyens techniques : Travaux pratiques en plateau technique sommellerie et restaurant d'application

Moyens d'encadrement : Henri CHAPON, professionnel expérimenté / Meilleur sommelier du Royaume Uni / 3^{ème} meilleur sommelier d'Europe / Diplômé WSET niveau 4 -Diploma in wines and spirits, Londres / Maître Sommelier de l'Union de la Sommellerie Française

MOYENS PERMETTANT LE SUIVI ET L'APPRÉCIATION DES RÉSULTATS :

Suivi du bon déroulement de la formation : Feuilles de présence signées des stagiaires et du formateur et une attestation individuelle de fin de formation

Évaluation à chaud en fin de formation et **évaluation à froid** quelques mois après la formation

Évaluation immédiate à la fin de chaque module

ACCESSIBILITÉ :

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation

Mme Line BULTEAU – line.bulteau@mfr.asso.fr – 02 51 57 81 81

Mme Elisabeth TRAVERT – elisabeth.travert@mfr.asso.fr – 02 51 57 81 81

INFORMATIONS DIVERSES :

Contacts :

02.51.57.81.81

Florian PERIDY –Coordinateur de dispositif de la formation continue – florian.peridy@boostmylevel.com

Caroline PLANQUES – Secrétaire de la formation continue – caroline.planques@boostmylevel.com

Adresse de formation :

Boostmylevel
By MFR Saint Michel Mont Mercure
Rue Godard - 85700 SEVREMONT
Entrée rue de la Foulonnerie