

# SOMMELLERIE

## PARCOURS INITIATIQUE ET DECOUVERTE DU MONDE DU VIN

Thème: Salle Service - Sommelierie  
Formacode : 42739



### Objectifs

#### A la fin de la formation, le stagiaire:

- Aura acquis les connaissances et techniques de base de l'analyse sensorielle et de la dégustation
- Aura identifier les grandes catégories de cépages
- Aura acquis les clés rapides de la vente du vin
- Aura acquis les principes généraux des accords mets/vins
- Aura capable de concevoir une carte des vins en adéquation avec les mets servis
- Aura capable de proposer des alternatives blanc/rouge à la clientèle sans créer de désaccord gustatif avec les plats choisis par la clientèle
- Aura orienter plus naturellement la clientèle dans ses choix

### Programme

#### 1. PARCOURS INITIATIQUE ET DÉCOUVERTE DU MONDE DU VIN

La vigne, le raisin Méthodes de fabrication (les différents vinifications)

Cépages et facteurs d'influence sur le vin

Présentation des différentes régions viticoles de France

Analyse sensorielle / les 3 phases de la dégustation : Reconnaître les arômes primaires, secondaires et tertiaires

Mobilisation des 5 sens dans la dégustation

L'importance de la verrerie dans le service et la dégustation

Carafage, Décantage et Conservation des Vins

Législation autour de la cave

Les grands profils Blanc et Rouge et particularités du vin rosé

Champagnes, Vins à Bulles

Focus sur les Vins en Biodynamie

Les différentes appellations et origines

#### 2. PLUS ON SAIT DE QUOI ON PARLE, ET PLUS IL EST FACILE DE LE VENDRE !

Quel vin pour quel client ? Préférences et tendances de consommation hommes/femmes

Les accords mets et vins : Quel vin pour un apéritif ? Quel vin pour quel plat ? Quel vin pour quel fromage ?

Vin et dessert : quelles sont les combinaisons possibles ?

Les clés de la vente additionnelle du vin : Accompagner le client dans son choix, et être force de proposition

Les erreurs à ne pas faire

#### 3. ATELIERS PRATIQUES

Les arômes du vin (reconnaissance d'arômes du vin contenus en fiole)

Le piège du goût : Différenciation Rouge/blanc et blanc/rosé avec dégustation à l'aveugle

Dégustations de différents vins (provenance, cépages variés), associés à une sélection de mignardises sucrées et salées



### Public

Salariés des entreprises HCR

### Pré-Requis

Aucun

### Conditions d'accès

Aucune

### Modalités de Formation

Présentiel

### Durée

21 heures

### Effectif par Session

En Intra : 2 à 12 stagiaires

En Inter: 6 à 12 stagiaires

### Lieu de Formation

Ile de France, Nord Ouest

### Financement

Financement total ou partiel par la branche professionnelle (AKTO)

Inter: 525€ HT / stagiaire

Intra: 1350€ HT / groupe

### Accessibilité

Si vous êtes en situation de handicap

ou si vous avez une particularité

à déclarer, contactez notre référent

Handicap au 06.98.18.13.12

### Validation

Attestation nominative  
de formation

### Documentation

Livret stagiaire,  
Documents en ligne

### Formateurs

Henri CHAPON, Laurent LE STRAT

# SOMMELLERIE

## PARCOURS INITIATIQUE ET DECOUVERTE DU MONDE DU VIN

Thème: Salle Service - Sommelierie  
Formacode : 42739



**Note générale 2022:**

**82%**

**Nombre de candidats formés :**

**3**



**Atteinte des objectifs: 83%**



**Outils et matériels  
pédagogiques: 75%**



**Support de cours: 83%**



**Locaux: 75%**



**Appréciation de  
l'organisme de  
formation: 92%**



**Note globale: 4,6/5**

### Méthodes et Moyens Pédagogiques

Nos formateurs proposent un apport théorique et technique par l'Interaction permanente entre les participants et le formateur et par la mise en situation des participants

#### Documentation / Supports pédagogiques:

Documents et supports de formation projetés, Exposés théoriques et techniques, Quiz en salle, Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation

#### Nature des travaux demandés aux participants:

Analyse de cas pratiques, réponses adaptées, réactions

#### Matériels utilisés:

Si inter : Salle de formation et Plateau Technique entièrement équipés de machines et matériels professionnels, Ordinateur, 1 vidéoprojecteur, 1paperboard, 1 tableau, Accès Wifi  
Dû au Protocole Covid 19, les stagiaires sont priés de s'équiper de leur bloc note et stylo

### Modalités d'évaluation des Connaissances

Le stagiaire est évalué tout au long de la formation, par des jeux de rôle, des mise en situation, des cas pratiques et par le biais d'une évaluation écrite en fin de stage sous forme de QCM dont la correction est effectuée à haute voix.

### Modalités d'évaluation de l'appréciation des Participants

Chaque stagiaire remplit une évaluation de fin de formation, visant à évaluer son appréciation au regard de la formation, du formateur, du lieu. **Cette évaluation est faite sous forme de questionnaire écrit, récupéré à la fin de la formation.**

### Modalités d'inscription

L'inscription se fait sur dossier, elles sont clôturées 7 jours avant le démarrage de la formation. Nous restons à votre disposition pour étudier tout ajout de dernière minute.