



Initiation et Perfectionnement à la dégustation

Au Lycée Professionnel Agricole d'Amboise
Dates selon demandes

Objectifs de la formation :

S'initier aux techniques de dégustation :

- Apprendre à déguster un vin, un jus de raisin ;
- Choisir un vin.

Public ciblé : Salarié(e) d'entreprise, d'exploitation ou d'organismes en lien avec la production, le commerce et/ou la distribution des vins et/ou de jus de raisin (*restaurants, débits de boissons, commerces de produits alimentaires, ...*).

Prérequis : Aucun.

Modalités d'inscription :

- Inscriptions de septembre à juin.
 - Accessible à toute entreprise adhérente à OCAPIAT de moins de 50 salariés et à jour de ses cotisations de formation professionnelle continue.
 - Inscription obligatoire 7 jours avant la date de début de la formation sur le site internet OCAPIAT. Cliquer sur : [Inscrire mes salariés aux stages catalogue proposés dans l'offre régionale TPE PME](#) / sélectionner la formation « **Initiation et perfectionnement à la dégustation** ».
- Pour vous inscrire, il faudra au préalable avoir créé son compte OCAPIAT (*à saisir Siret et coordonnées de l'entreprise*) en cliquant sur le lien : [création compte](#).

Modalités d'adaptation du parcours :

A la demande, la référente handicap étudie chaque situation pour adapter le parcours de l'apprenant.



Modalités pédagogiques :

En présentiel - de 7 à 20 participants.

- ✓ Travail en salle sur les bases des qualités organoleptiques des vins et boissons ;
- ✓ Travaux pratiques dans l'atelier pédagogique : exercice de reconnaissance des arômes, applications pratiques de dégustations, test sur échantillons ;
- ✓ Dégustations et renseignement de fiches de dégustation ;
- ✓ Apports et échanges.

La formation est assurée par des formateurs professionnels du secteur viticole.

Frais pédagogiques : 252 €

Financements :

- Salariés des entreprises relevant d'OCAPIAT (- de 50 salariés). L'ensemble des frais pédagogiques est pris en charge par OCAPIAT et réglé au centre de formation directement.
- Financement personnel.

Rémunération : OCAPIAT : Prise en charge par l'employeur remboursé à hauteur de 12€/heure maximum.

Tarifs :

- 18 €/h par stagiaire (hors appel d'offres et marchés).
- Réduction de 35% pour les individuels ne bénéficiant pas d'aides de financement.

Délai d'accès, dates et durée :

- ✓ 1 à 2 sessions par an selon demandes
- ✓ 14h – 2 jours
- ✓ Horaires : 9h00 - 12h30 / 13h30 - 17h00

2020	Ocapiat	Pôle Emploi		
	Taux de satisfaction	Taux d'insertion	Taux de satisfaction	Taux d'abandon
Entretien et conduite des tracteurs viticoles	–	40 %	86 %	0 %
Entretien des sols viticoles sans herbicides	Pas de session sur 2020			
Initiation et perfectionnement à la dégustation	100 %	–	–	–
Taille et entretien des vignes :				
Amboise	74%	91%	78%	0%
St Aignan	–	100%	89%	0%
Sancerre	–	75%	75%	25%
Travaux en vert	Pas de session sur 2020			

Contenus de la formation :

Journée 1 : Apprendre à déguster un vin

- 1) *Présentation générale de la dégustation : définition, but, méthode :*
 - ✓ Principe et techniques de dégustation ;
 - ✓ Reconnaissance des 4 saveurs principales et test.
- 2) *Comment déguster un vin :*
 - ✓ Identifier les critères de dégustation (visuel, olfactif, gustatif, tactile) ;
 - ✓ Les impressions visuelles : la robe et la limpidité du vin, les larmes ou jambes ;
 - ✓ Les saveurs élémentaires et les impressions en bouche (amer, sucré et acide) ;
 - ✓ Les familles d'arômes et leur origine (fruités, floraux, épicés, végétaux et animaux) ;
 - ✓ Les sensations tactiles en bouche ;
 - ✓ La persistance aromatique : longueur en bouche.
- 3) *Reconnaissance de quelques défauts du vin.*
- 4) *Maîtriser le vocabulaire sur le vin et son argumentation :*
 - ✓ L'équilibre des saveurs des blancs, rosés et rouges ;
 - ✓ Le vocabulaire des saveurs ;
 - ✓ Identifier un bon vin et un mauvais vin ;
 - ✓ Etablir une fiche de dégustation, développer un argumentaire ;
 - ✓ La subjectivité de la dégustation.

Journée 2 : Identifier les différents cépages et choisir un vin

- 1) *Caractéristiques des vins :*
 - ✓ Les facteurs de qualité du vin ;
 - ✓ Qu'est-ce qu'un bon terroir ?
 - ✓ Influence du climat : notion de millésime ;
 - ✓ Les principes de vinification ;
 - ✓ Le vieillissement du vin et les conséquences sur la dégustation ;
 - ✓ Les catégories de vins : AOC, vin de pays, vin de table ;
 - ✓ Lecture d'étiquettes.
- 2) *Les conditions de dégustations :*
 - ✓ Exercice de reconnaissance des arômes et des saveurs du vin ;
 - ✓ Recherche de l'équilibre dans un vin ;
 - ✓ La dégustation à l'aveugle ;
 - ✓ Servir le vin à bonne température ;
 - ✓ Quand et pourquoi décanter ;
 - ✓ La subjectivité de la dégustation.
- 3) *Choisir le vin adapté :*
 - ✓ Adapter le vin et la saison ;
 - ✓ Mécanisme de l'équilibre d'un vin avec un plat ;
 - ✓ L'harmonie des mets et des vins : les accords classiques ;
 - ✓ Les contrastes ou la découverte de nouvelles sensations ;
 - ✓ L'ordre de service des vins.

Mode de validation :

Non certifiant.

Voie de formation :

Formation professionnelle continue.

Dispositif d'évaluation :

Une évaluation orale permet de vérifier que les stagiaires sont en capacité d'expliquer les 3 étapes de la dégustation.

Contact : Responsable Unité Formation Continue, Claire TESSIER

Établissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole d'Amboise - Chambray-Lès-Tours
Lycée Professionnel Agricole d'Amboise - **Unité de Formation Continue**
46 avenue Émile Gounin - BP 239 - 37402 Amboise Cedex Tél. : 02 47 23 35 61 (ligne directe) - Fax : 02 47 23 35 68
Courriel : formation-pro-continue.amboise@educagri.fr / Site : www.epl-amboisechambray.fr