



# Initiation et Perfectionnement à la dégustation

Du 13 au 14 novembre 2023 au C.F.P.P.A. d'Amboise

## 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 tout au long de l'année.
- 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 : <https://offredeformation.ocapiat.fr/> / rechercher la formation « **Initiation et perfectionnement à la dégustation** ». Pour vous inscrire, il faudra au préalable avoir créé votre compte en cliquant sur le lien : <https://www.ocapiat.fr/demande-enregistrement-entreprise/>

## 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.

## Tarifs :

- 18 €/h par stagiaire (hors appel d'offres et marchés).

## Dates, délai d'accès et durée :

- ✓ Les 13 et 14 novembre 2023
- ✓ 1 à 2 sessions par an selon demandes
- ✓ 14h – 2 jours
- ✓ Horaires : 08h30 - 12h30 / 13h30 - 16h30

	<b>Taux de satisfaction 2021</b>
<b>Amboise (37)</b>	<b>98%</b>

## 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 : Coordinatrice Formation, Karine ROUMANEIX

Établissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole d'Amboise - Chambray-Lès-Tours

Lycée Professionnel Agricole d'Amboise – CFPPA d'Amboise

46 avenue Émile Gounin - BP 239 - 37402 Amboise Cedex Tél. : 02 47 23 35 61 (ligne directe) - Fax : 02 47 23 35 68

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 2437P001537 - Préfecture de région du Centre Val de Loire

Courriel : [cfppa.amboise@educagri.fr](mailto:cfppa.amboise@educagri.fr) / Site : [www.epl-amboisechambray.fr](http://www.epl-amboisechambray.fr)