



ASSOCIATION LOI 1901  
**UNIVERSITE DU VIN**  
TERROIR DE CONNAISSANCE

Le Château - F 26790 SUZE LA ROUSSE

Téléphone : (33) 04 75 97 21 34 - Télécopie : (33) 04 75 98 24 20

Site : [www.universite-du-vin.com](http://www.universite-du-vin.com)

Mail : [contact@universite-du-vin.com](mailto:contact@universite-du-vin.com)

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

N° SIRET : 324 249 937 00016

DATES Du 17 au 19 Octobre 2016

**COÛT TTC**

Cette offre est accessible aux entreprises adhérentes du FAFIH à jour de leurs contributions légales

Durée 14 heures

Effectif minimum : 8

Effectif maximum : 30

## **SAVOIR DEGUSTER ET PRESENTER UN VIN AU CLIENT FAFIH RHONE ALPES (formation agréée Actions collectives 2016)**



**Public concerné :**

- ▶ Personnel d'entreprises adhérentes au FAFIH à jour de leurs contributions légales

**Pré-requis :**

- ▶ Aucun

**Objectifs du stage :**

- ▶ Maîtriser les techniques essentielles d'appréciation et de dégustation d'un vin à partir des critères organoleptiques. Savoir commenter la typicité d'un vin, son originalité, sa qualité pour bien conseiller le client.

**Lieu de l'action et organisation pratique**

- ▶ Université du Vin – Suze la Rousse

**Moyens pédagogiques mis en œuvre**

- ▶ Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques

**Moyens d'encadrement**

- ▶ L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury.

**Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :**

- ▶ Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
- ▶ Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.
- ▶ Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation.

**A l'issue de la formation :**

- ▶ Remise au stagiaire d'une attestation de formation.

## Programme

Comment maîtriser les techniques de dégustation et apprécier les qualités et la diversité des vins de France.

- 1) - Les phases de la dégustation.
- 2) - Le vocabulaire commun adapté aux commentaires de dégustation.
- 3) - Les différents constituants essentiels du vin.
- 4) - Les vins selon leur région et l'encépagement : Découpage climatique, Adaptation des cépages, Type de vinification et d'élevage et incidences organoleptiques sur les vins.
- 5) - Les catégories réglementaires des vins de France.
- 6) - Les vins d'appellations des régions méditerranéennes de France.
- 7) - Les vins d'appellation des régions océaniques de France.
- 8) - Les vins d'appellation des régions septentrionales.

Six séances de dégustation guidée et appliquée à chaque demie journée pour l'apprentissage des techniques de dégustation

L'OPCA Fafih accompagne ses adhérents en leur proposant des actions de formation collectives destinées à accroître leur compétitivité en développant les compétences de leurs salariés. Cette offre est accessible aux entreprises adhérentes du Fafih à jour de leurs contributions. Ces formations sont financées sur les fonds mutualisés du secteur, avec une participation pour les entreprises de 50 salariés et plus. L'Université du Vin a été sélectionnée en tant que partenaire du Fafih pour l'organisation d'actions collectives en 2016.

Procédure d'inscription :

Trouvez un stage et inscrivez vos salariés en ligne à partir de la page suivante : <http://www.fafih.com/moteur-recherche>