

Comprendre les modes de production des vins et boissons No et Low Alcool pour savoir les sélectionner, les présenter et les valoriser à ses clients.

Durée

1/2 journée
(3h30)

Date(s)

nous consulter

Lieu(x)

Suze-la-Rousse

Tarif

148,50€

Public visé :

- Professionnels du vin, cavistes, restaurateurs, sommeliers.
- Professionnels de la production ou de la distribution de tout type de boissons
- Personnes en reconversion professionnelle vers les métiers du vin ou de la sommellerie

Objectif(s) pédagogique(s) :

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Identifier les principales catégories de boissons no/low
- Décrire les procédés de fabrication de ces boissons
- Argumenter leur intérêt en contexte de dégustation ou de conseil professionnel



Compétences apportées par la formation « Déguster et valoriser les boissons no-low » :

- Analyser les caractéristiques des boissons fermentées sans ou à faible teneur en alcool
- Mobiliser un vocabulaire sensoriel et technique pour présenter ces produits
- Adapter un argumentaire de valorisation à différents contextes professionnels (vente, restauration...)

Programme :

Ateliers d'application animé par un oenologue expert

1. Panorama des boissons no/low

Présentation, catégories et tendances actuelles

2. Procédés de fabrication

- Méthodes de désalcoolisation et fermentation maîtrisée
- Spécificités techniques et enjeux de qualité sensorielle

3. Valorisation en contexte professionnel

Grille d'analyse simplifiée

Dégustation guidée de plusieurs références de différentes catégories de produits

Construction d'un argumentaire commercial selon le public cible

Prérequis :

Aucun

Moyens pédagogiques :

Diaporamas, documents pédagogiques, dégustation.

Effectifs :

Mini : 8 personnes

Maxi : 20 personnes

Moyens d'encadrement :

L'Université du Vin assure l'encadrement technique de la formation et garantit le choix de l'intervenant spécialisé sur le sujet traité.

Sebastian NICKEL

Oenologue, spécialiste des boissons fermentées sans alcool

Moyens d'évaluation :

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

À l'issue de la formation

Remise au stagiaire d'une attestation de formation

Modalités pratiques :

Lieu des cours :

Université du Vin à Suze-la-Rousse

Accessibilité :

Les locaux et la formation sont accessibles pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter notre référent handicap :

Céline THOMAS 04 75 97 21 30

celine.thomas@universite-du-vin.com

Délai d'accès :

Étude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels.

L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.

NOMBRE DE STAGIAIRES *

16 stagiaires

Année 2023-2024

TAUX DE
SATISFACTION *

100

95 % de satisfaction pour l'ensemble des formations courtes
"Sommellerie et restauration"