



CYCLE COMPLET DU VIN DE LA VIGNE AUX ACCORDS METS ET VINS

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, vous serez apte connaître les bases en viticulture et vinification, comprendre l'impact du terroir et les choix du vigneron sur le style de vin, connaître les caractéristiques des grandes régions viticoles françaises, assimiler la culture du vin pour mieux en parler et connaître l'environnement légal de la filière vin.

Vous serez capable de déguster le vin et décrire les sensations de la dégustation, reconnaître les styles de vins (léger, généreux, puissant) par une dégustation, identifier les principaux défauts du vin pour les expliquer, et accorder les mets et les vins.

CONTENU DU PROGRAMME

8 modules e-learning interactifs et animés, illustrés de photos, vidéos de professionnels du vin, témoignages, qui s'achèvent chacun par un quiz d'évaluation en ligne. 4 classes virtuelles sont animées par le tuteur professionnel du vin.

- **Module 1 - Terroirs et cépages** : Le cycle de la vigne – Sols / cépages / climat – Millésimes – Durée 2h
- **Module 2 - Vinification et travail en cave** : Blanc, rosé, rouge, jaune, orange, liquoreux, champagne – Elevage et vieillissement – Assemblages – Durée 2h30
- **Classe virtuelle 1** : Approfondissement et questions-réponses – Durée 1h
- **Module 3 - Législation** : Catégories et dénominations de vins – Décryptage d'une étiquette – Législation du vin – Durée 1h30
- **Module 4 - Vignobles de France** : Histoire, géographie, sols, cépages, profils de vins, classements – Durée 3h
- **Module 5 - Vins bio, biodynamiques et naturels** – Durée 2h
- **Classe virtuelle 2** : Approfondissement et questions-réponses – Durée 1h
- **Module 6 - Vins blancs** : Vocabulaire et sensations de dégustation – Définition des deux profils : léger et généreux – Durée 1h30
- **Classe virtuelle 3** : Dégustation commentée des 3 vins blancs. Bouteilles, limonadier et 3 verres à vin fournis. Mise sous vide des vins à l'aide du Vacuvin (fourni) – Durée 1h
- **Module 7 - Vins rouges** : Vocabulaire et sensations de dégustation – Définition des trois profils : léger, généreux et puissant – Exercice pratique : dégustation de trois rouges (idem vins blancs, tout le matériel est fourni) en suivant des vidéos – Durée 2h30
- **Module 8 - Les accords mets et vins** : Les grandes règles d'accords – Profil du vin / profil du met – Exercices pratiques à partir d'exemples de cartes de mets et de vins – Durée 2h
- **Classe virtuelle 4** : Approfondissement et questions-réponses - Durée 1h

METHODES MOBILISÉES ET MODALITES D'ÉVALUATION

- **Formation interactive 100% en distanciel en 8 modules avec tuteur professionnel assurant quatre classes virtuelles. Envoi d'un kit de dégustation pour la pratique**
- Interactivité et diversité des supports (podcasts, vidéos, quiz...)
- Alternance de formats : modules asynchrones et classes virtuelles synchrones
- Quatre classes virtuelles animées par le tuteur professionnel du vin à l'issue des modules 2, 5, 6 et 8 : approfondissements, questions-réponses
- Mise à disposition des supports téléchargeables
- Évaluation des acquis à l'issue de chaque module par l'intermédiaire d'un quiz

HÔTELS / RESTAURANTS / CAFÉS / TRAITEURS

ASFOREST 4 rue de Gramont 75002 Paris
Tél. 01 42 96 09 27 / asforest@asforest.com
www.asforest.com

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap



SIRET 30497431400011
Déclaration d'activité 11750015475
Code APE 8559A

Durée & Tarif

21 heures sur une période de 2 à 3 semaines

INTER : 525€ /pers.
INTRA : nous contacter

Modalités et délais d'accès

Formation 100% à distance

Min : 5 pers. / Max : 10 pers.

INTER : possibilité d'inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation

INTRA : nous contacter

Public visé

Professionnels de la restauration (salle ou cuisine), Personnels de la grande distribution ou de magasins spécialisés, Particuliers amateurs

Pré requis

Comprendre le Français, Être majeur, Disposer d'un ordinateur (ou smartphone) et d'une connexion Internet, Passer un test de positionnement initial

Lieu

En ligne

Dates de session

Du 4 au 17 décembre 2020
Planning complet sur demande

