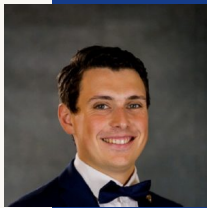


# Les vins : techniques de base de sommellerie

**Lundi 30 septembre, mardi 1er et mercredi 2  
octobre 2024**

3 jours, soit 21 heures  
8h30 - 12h / 13h - 16h30



**M. Bertrand  
DUPONT**  
Chef Sommelier

## Objectifs pédagogiques

- Acquérir les connaissances de base sur la viticulture, l'élaboration, la dégustation et le service du vin.
- Gérer une cave, savoir vendre et conseiller le client.

## Certification

Possibilité de valider tout ou partie de la certification par bloc de compétences :

- Titre à finalité professionnelle de niveau 3  
Serveur en restauration
- RNCP 37860
- CERTIFICATIONS ET SERVICES -  
TOURISME HOTELIERIE  
RESTAURATION LOISIRS
- Date d'enregistrement : 19-07-2023

## Contenus de la formation

### Connaître l'histoire du monde viticole

- L'origine de la vigne
- La culture et les différents travaux de la vigne

### Savoir positionner les vignobles de France

Etude par région au travers des facteurs inséparables :

- Cépages, climat, terroir, influence humaine, notion de "cru"
- Les vinifications
- L'élevage du vin
- Les classements des vins
- La législation
- Le transport du vin

### Aborder les techniques de base de dégustation

- Les principes d'une dégustation réussie
- Le vocabulaire de la dégustation, son utilisation et son impact sur les ventes
- Analyse sensorielle traduite sur des fiches de dégustation pour chaque vin ou monocépage étudié
- Les accords mets et vins

### Gérer une cave et respecter les règles de stockage

- Sa fonction, la cave du jour
- La gestion des stocks, la politique d'achat
- Les achats en "primeurs", les vins de garde
- Les pièces légales à conserver

### Établir et rédiger une carte des vins

- Rédaction d'une carte des vins adaptée à son établissement
- Maîtriser l'équilibre dans le choix des références

### Maîtriser le service du vin au quotidien

- Conseil auprès du client lors de la prise de commande
- Le but de la décantation
- Le service et l'aération du vin

### Bilan de la formation

- Discussion avec les participants sur les acquis de formation
- Remise d'un certificat de formation en fin de session

# Les vins : techniques de base de sommellerie

## Modalités d'accès

Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.  
Aucun prérequis.

## Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

## Modalités d'inscription

**Contact : fpc@cefppa.eu**

En ligne sur [cefppa.eu](http://cefppa.eu), en entrées et sorties permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO  
[espaceformation.akto.fr](http://espaceformation.akto.fr)

- **Pour les particuliers**

Via le portail du Compte Formation (CPF)

- **Pour les TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

## Coût

**1 140€, prix net**



## Lieu

CEFPPA Adrien Zeller  
4 rue Eugénie Brazier  
67400 Illkirch-Graffenstaden

## Accessibilité

Cette formation est accessible aux  
personnes en situation de handicap.

## Méthodes pédagogiques

- Animation de la dégustation par un œnologue professionnel.
- Dégustation de vins représentatifs des régions viticoles.
- Apport théoriques et exercices pratiques de dégustation : commentaires, comparaisons.
- Remise d'un livret pédagogique.
- Formation en présentiel.

## Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation.
- Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires.
- Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.

## Taux de satisfaction

- 128 formations réalisées en 2023
- 625 stagiaires
- 4,6 / 5 de satisfaction globale

