

Oenologie dans la cuisine de terroirs

« Initiation » du 18 au 21 novembre 2014

« Accord mets et vin » du 16 au 18 février 2015

Connaitre et savoir conseiller les vins afin de mettre en valeur les plats de terroirs

Objectifs

- Acquérir les connaissances de base du monde viticole
- Mieux connaître la région viticole dans laquelle on se trouve - Savoir choisir et servir un vin
- Savoir parler du vin et le déguster - Comprendre et faire une carte des vins

Programme formation

« Initiation »
Du 18 au 21 novembre 2014

- Etudes des territoires viticoles, vinifications
- Grands crus classés et vins locaux
- Différentes vinifications en rouge, blanc et rosé et méthode champenoise....
- Point sur les digestifs locaux
- Etude des cépages, des sols, des climats.
- Visualisation et localisation sur carte des régions viticoles

« Accord mets et vins »
Du 18 au 20 février 2015

- Découverte en présence de professionnels de l'élaboration et connaissance des produits : Fromages, Foie Gras, Chocolat.
- Approche des accords et contrastes et complémentarité avec les vins choisis pour ces mets.

Informations pédagogiques : Vincent GRÊLÉ

Méthode pédagogique :

Cours théoriques en salle
Travail sur carte régions, grands crus
Dégustations de vins par régions

Lieux de la formation : Centre AFRAT, Autrans, Vercors Nord

Les formations :

Mise en valeur des produits des terroirs
Travail en circuits courts avec les producteurs locaux

Cours théoriques assurés par Annie-Françoise CROUZET « Maître sommelier »

Tarifs et financement :

Coût de la formation:

Module Oenologie « Initiation » 4 jours : 320 €. Possibilité d'inscription à la journée : 80 €/ jour

Module Oenologie « Accord mets et vins » 3 jours : 360 €. Possibilité d'inscription à la journée : 120 €/jour.

Prise en charge financière de la formation/rémunération selon votre statut. Fond d'assurance formation (VIVEA AGEFICE, DIF (AGEFOS PME, Uniformation...), Pôle Emploi, Fongecif

Informations administratives : Françoise HEYRAUD