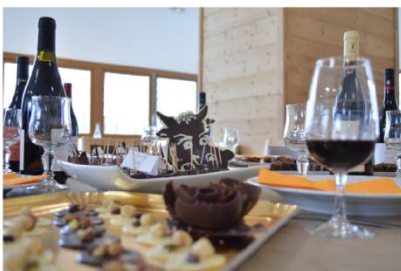




## Oenologie



### Objectifs

- Acquérir les connaissances de base du monde vinicole
- 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

### Lieu de formation

AFRAT, Autrans, Vercors Nord.

### Dates et durée

Les 17 et 18 novembre 2016 – 2 jours : module découverte

Du 28 février et 1, et 2 mars 2017 – 3 jours : module accords mets et vins



### Modalités pédagogique

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

### Journées d'information collectives/sélections

En 2016 : 2 mars, 23 mars, 7 avril, 20 avril, 11 mai, 1er juin, 15 juin, 6 juillet, 7 septembre et 5 octobre.

### Tarifs

Module Oenologie «Initiation » 2 jours: 160 €.  
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

CIF et fonds d'assurance formation (VIVEA, AGEFICE, AGEFOS PME), Pôle Emploi selon votre statut.

Inscription  
Dossier à télécharger sur le  
site [www.afrat.com](http://www.afrat.com)



## Contenu de la formation

<p style="text-align: center;">Initiation</p>	<p>Etudes des territoires viticoles, vinifications</p> <p>Grands crus classés et vins locaux</p> <p>Différentes vinifications en rouge, blanc et rosé et méthode champenoise....</p> <p>Point sur les digestifs locaux</p> <p>Etude des cépages, des sols, des climats.</p> <p>Visualisation et localisation sur carte des régions viticoles</p>
<p style="text-align: center;">Accord mets et vins</p>	<p>Découverte en présence de professionnels de l'élaboration et connaissance des produits : Fromages, Foie Gras, Chocolat.</p> <p>Approche des accords et contrastes et complémentarité avec les vins choisis pour ces mets.</p>
<p style="text-align: center;">LES + DE LA FORMATION</p>	<p>Mise en valeur des produits des terroirs</p> <p>Travail en circuits courts avec les producteurs locaux</p> <p>Cours théoriques assurés par Annie Françoise CROUZET «Maître sommelier»</p>

(Numéro de marché : 2015 S 0228 23001 ; lot : 230)

Formation inscrite sur le dispositif « qualification et certification professionnelles » de la Région Auvergne-Rhône-Alpes.

Pour les demandeurs d'emploi et les jeunes de moins de 26 ans. Cette formation est cofinancée par l'Union Européenne.



**Responsable de formation : Vincent GRÉLÉ**

**Informations administratives : Françoise HEYRAUD**

**Référente H+ : Mélanie DURDUX** pour tout besoin spécifique de personnes en situation de handicap.

