

PROGRAMME DE FORMATION



œnologie

hysequa

FORMATION OENOLOGIE

"Découverte du vin"

3 jours – 21 H de Formation

Votre contact: Marie SAINCLAIR: commercial@hysequa.fr / +33(0)5.57.78.34.87

PROGRAMME

Durée :21h (voir devis)

Satisfaction moyenne de cette formation sur 100:

Prérequis :

Savoir lire et écrire (Niveau VI)

Objectifs :

Comprendre le vin, son histoire et apprendre à le déguster.

Public :

Tout public voulant découvrir les vins de Bordeaux et sa région et s'initier à l'œnologie.

Méthode pédagogique :

Tout au long de la formation, le formateur, invitera les apprenants donnerons leurs points de vue sur leurs méthodes de travail.

Des échanges entre les apprenants et le formateur permettra une meilleure pédagogie et compréhension.

Matériel pédagogique :

Support pédagogique avec l'ensemble des vignettes de la formation. Videoprojecteur.

Coût pédagogique :

Voir devis ou convention en fonction de votre mode de financement



Modalités d'évaluation et de suivi :

Les stagiaires seront évalués par le biais d'un questionnaire de fin de formation qui rendra compte des connaissances assimilées durant la formation.

Questionnaires de satisfaction

Sanction de formation :

Dans le cadre de la formation professionnelle, une attestation individuelle de formation sera remise à chaque stagiaire ayant effectué le programme dans sa globalité et permettra de justifier du suivi de celle-ci.

Les références :

Tous nos intervenants sont des professionnels du secteur vitivinicole.

La formation est susceptible d'être annulée en cas de force majeure.

HYSEQUA peut accompagner les personnes en situation de handicap, sur l'accès et le parcours à la formation. Pour bénéficier d'un accompagnement personnalisé, n'hésitez pas à nous contacter direction@hysequa.fr pour être mis en relation avec un référent handicap.





MODULE 1 : LES VINS DE BORDEAUX

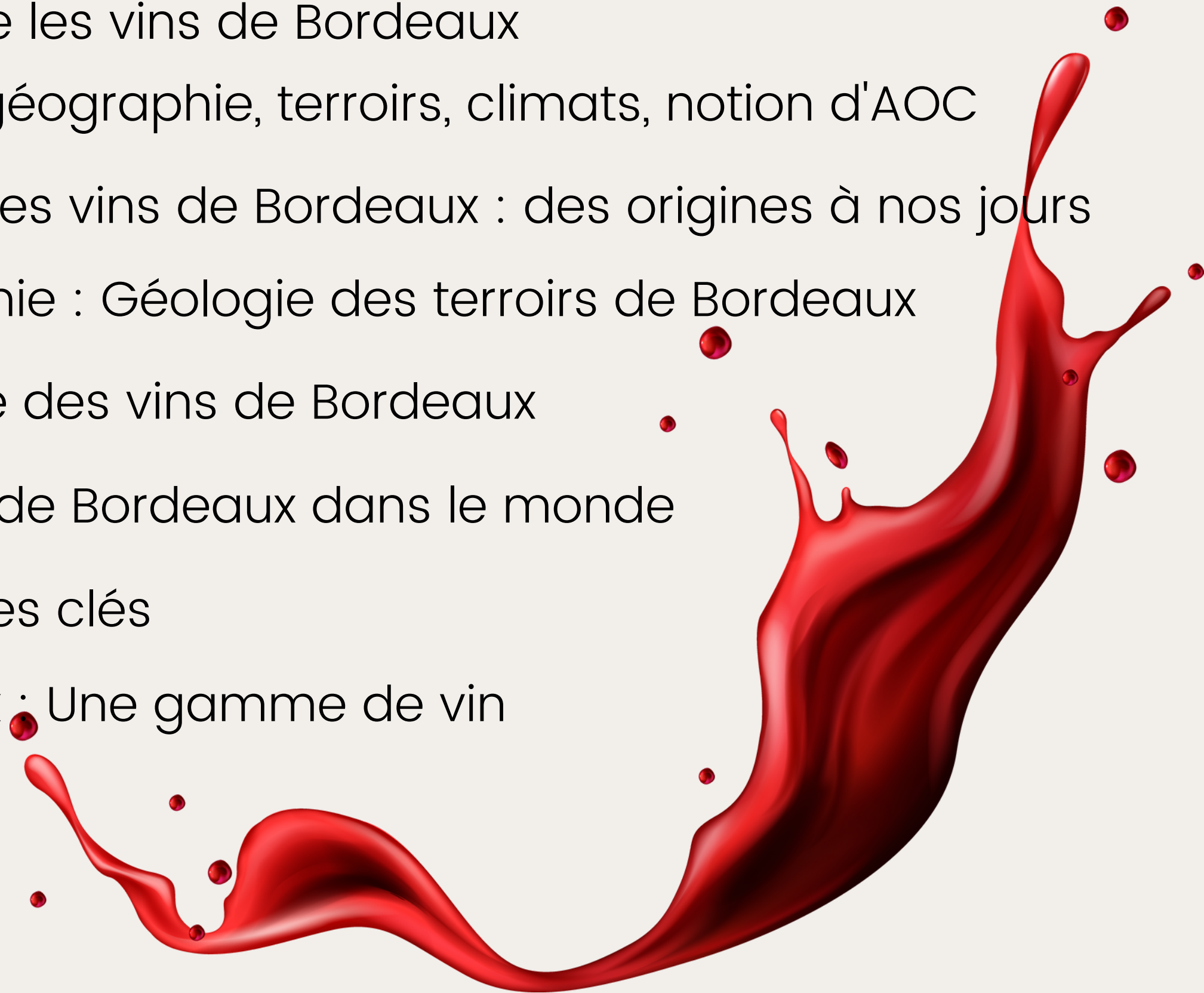
- Connaître les vins de Bordeaux
- Histoire, géographie, terroirs, climats, notion d'AOC
- Histoire des vins de Bordeaux : des origines à nos jours
- Géographie : Géologie des terroirs de Bordeaux
- Economie des vins de Bordeaux
- La place de Bordeaux dans le monde
- Les chiffres clés
- Bordeaux : Une gamme de vin



Formation en
centre



JOUR 1
9H - 12H30





Jour 1

DÉJEUNER

SURPRISE

12H30 - 13H30





Formation en
centre



JOUR 1

14H - 17H30

MODULE 1 : LES VINS DE BORDEAUX

- Vinification des vins rouges
- Récolte, tri, maturité phénolique, maturité des pépins et vinification
- Types de récoltes
- Technique de vinification
- Remontage
- Délestage
- Osmose inverse
- Macération pelliculaire

➔ Initiation à la dégustation : un vin blanc et un vin rouge





Visites



JOUR 2
9H - 17H00



9H00 - RDV pour un café avant le départ

10h45 - Visite et découverte d'un lieu lié au secteur viti-vinicole

12h00 - Déjeuner au Restaurant (Surprise)

13h30 - Visite et dégustations dans un lieu lié au secteur viti-nicole

17h00 - Retour vers Bordeaux





MODULE 2 : L'ART DU CARAFAGE

- Carafe à vin jeune, carafe à vin vieux, Oxygénation et Oxydation
 - Pourquoi mettre un vin en carafe ?
 - Température de service
 - Type de carafe
 - Décanter un vin
- ➔ Initiation à la dégustation : un vin blanc et un vin rouge
- Le nez du vin
 - Apprendre à déguster un vin
 - Création d'une fiche de dégustation



Formation en
centre



JOUR 3

9H - 14H



12H30 : Déjeuner

14H00 : Départ vers une destination surprise
Dégustations

17H30 : Fin de la journée et de la formation



JOUR 3
14H-17H30

