

SOMMELIER CONSEIL

Attestation de formation "Sommelier-Conseiller en Vins et Spiritueux "

Du 20 Mai au 10 Juillet 2019

Objectifs de formation

Acquérir les connaissances permettant **d'exercer une activité dans** différents secteurs : **chez des cavistes, dans les entreprises d'importation et exportation de vin, dans des restaurants :**

- ▷ Connaissance du produit
- ▷ Connaissance des vignobles français et mondiaux
- ▷ Connaissance professionnelle de la fonction de sommelier : servir et commenter une dégustation

Durée

La formation se déroule sur *1* mois *1/2*, soit *245* heures de formation.

- *Formation sur site* : cours en salle, conférences sur des thèmes spécifiques, rencontres/débats avec des professionnels.
- *Formation sur le terrain* : **voyages d'études, découverte des vignobles**, rencontres professionnelles.

Public concerné

La formation est ouverte à toute personne, française ou étrangère, motivée par un projet personnel ou professionnel à vocation internationale.

Pré-requis

La maîtrise de la langue anglaise est un pré-requis pour tous les candidats.

Modalité de sélection

Le recrutement est réalisé par le CFPPA à partir du dossier de candidature et d'un entretien de sélection afin :

- a) d'évaluer la capacité du candidat à suivre un enseignement en anglais.
- b) d'approfondir les motivations et les attentes.

Pour les candidats étrangers, l'entretien pourra être réalisé via SKYPE.



Principaux contenus

" De la matière première au produit fini "

Viticulture

- Origine de la vigne, les cépages, cycle végétatif, facteurs qualitatifs

Oenologie

- Les constituants du raisin, les différentes vinifications, l'élevage et conservation du vin

" Les vignobles français et mondiaux "

Les vignobles

- Les vignobles français : situation géographique, notion de terroirs, les cépages, usages et traditions...
- Les vignobles étrangers : identification et caractéristiques de la production

" Cadre légal "

Législation (France et CEE) :

- Relative à l'élaboration
- Relative au transport
- Relative à la vente (étiquetage)

" Dégustation de vins et spiritueux "

Dégustation

- Conditions matérielles, aspects humains...
- Méthodologie théorique et pratique de la dégustation
- Accords mets et vins

" La fonction de sommelier "

Gestion appliquée : l'entreprise

- La gestion des approvisionnements
- La politique des prix

Service des vins

- Présentation du vin face au client

" Voyage d'études "

Visite des vignobles :

- Vallée du Rhône
- Champagne, Chablis, Sancerre
- Alsace
- Jura

Les enseignements sont assurés par des professionnels.

Validation des connaissances :

Une attestation de validation de ces connaissances vous sera délivrée en fin de formation.

Conditions financières

Un devis du coût de la formation est fourni sur demande.



Contacts et renseignements

**CENTRE DE FORMATION
PROFESSIONNELLE ET DE
PROMOTION AGRICOLE**

**RESPONSABLE DE FORMATION :
Lydie BOULET**

4 avenue du Parc - BP 10215
21206 BEAUNE CEDEX

Tél : 00 33 (0)3 80 24 79 95 - Fax : 00 33 (0)3 80 24 07 55
E-mail : cfppa.beaune@educagri.fr
Site WEB : <http://www.cfppa.lavitibeaune.com>

