

PROGRAMME DE FORMATION

Initiation à la Dégustation

OBJECTIFS :	Apprendre à reconnaître les caractéristiques visuelles, olfactives et gustatives des vins afin d'optimiser les négociations auprès de la clientèle.
PRE-REQUIS :	
PUBLIC :	Exploitants Agricoles – Conjointes Collaborateurs – Aides Familiaux – Salariés agricoles ou de l'hôtellerie
LIEU :	Lattes – Mas de Saporta
DATES :	Les mercredis 11 – 18 et 25 janvier 2012. Prochaine session fin 2012.
CONTACTS :	Jennifer LEBLOND ☎ 04.67.20.88.59
INTERVENANT :	Jean-Philippe GRANIER Œnologue Syndicat des Coteaux du Languedoc
MOYENS PEDAGOGIQUES :	Exposés participatifs - exercices de dégustation
DUREE :	21 heures
PRIX :	480 € (prise en charge partielle par votre fonds de formation, le fond social européen et la Chambre d'Agriculture de l'Hérault) Pour les ressortissants VIVEA : prix restant à votre charge : 00 € Autre public : nous consulter
ATTESTATION :	Une attestation de stage est remise aux participants à l'issue de la formation.

1ERE JOURNEE

9 h 00 - 17 h 00

"L'éveil des sens"

Les sens sollicités pour la dégustation :

- les saveurs fondamentales

Saveurs et sensations dans le vin :

- classer par ordre croissant des sensations ou saveurs perçues dans plusieurs séries de vins.

"Prendre conscience de ce que l'on perçoit"

Méthodologie de la dégustation :

- le verre

- les trois phases

Exercices sur différentes perceptions dans le vin :

- notions d'équilibre

2EME-JOURNEE

9 h 00 - 17 h 00

"Exprimer ce que l'on a perçu"

Dégustation triangulaire :

- reconnaître un vin parmi trois

Travail sur le vocabulaire :

- identifier des vins à partir de commentaires organoleptiques préétablis

"Formaliser ce que l'on a ressenti"

Dégustation de 12 à 15 vins avec fiches de dégustation

3EME JOURNEE

9 h 00 - 17 h 00

La transformation du raisin

Les types de dégustation et les notations

Révision des tests par paire et triangle

La dégustation individuelle :

- législation/labellisation, agrément, notion d'ajournement

Test final :

- dégustation individuelle avec notation et commentaire

à renvoyer le plus rapidement possible à
Jennifer LEBLOND Formation - Chambre d'Agriculture de l'Hérault - Maison des Agriculteurs "A"
Mas de Saporta CS 10010 - 34875 LATTES - ☎ 04 67 20 88 59 – ☎ 04 67 20 88 95 -
leblond@herault.chambagri.fr

Mme, Mlle, M. _____

Adresse : _____

Code Postal _____ Ville : _____

Tel _____ Portable : _____

Fax _____ Mail : _____

Date et lieu de naissance _____ à : _____

Production/Activité Principale : _____

Participera à la formation :

Initiation à la dégustation 2012

Documents obligatoires à joindre :

▶ **Pour les rattachés VIVEA : Exploitants, conjoints collaborateurs, aides familiaux, PPP, et cotisants solidaires**

- **Pour les exploitants, conjoints collaborateurs, aides familiaux :**
 - L'attestation de régularité de situation au regard du fonds d'assurance formation VIVEA ¹
- **Pour les personnes en cours d'installation :**
 - Une attestation du Point Info installation ou une copie du PPP
- **Pour les cotisants solidaires :**
 - Une attestation d'affiliation émise par la MSA.

▶ **Pour les salariés :**

- ✓ **Un chèque du montant de la formation établi à l'ordre de l'Agent Comptable de la Chambre d'Agriculture 34**
 - Salariés FAFSEA : contacter Christian Chapsal 04 99 52 21 21
 - Salariés OPCA² : contacter 04 42 20 93 52

Fait à _____ le _____

Signature

