

# Programme de formation Sommellerie

## INTRODUCTION

### ORGANISATION DE LA FORMATION

Réglementation et Information santé sur la consommation d'alcool

## MODULE 1/ CULTURE ŒNOLOGIQUE

### A. LE VIN ET LA CULTURE DE LA VIGNE

- a. La petite histoire du vin
- b. Description de la vitis vinifera
- c. Les maladies qui affectent la vigne

### B. Les différents facteurs qui influencent la qualité du vin

- a. Le terroir
- b. Le climat
- c. L'humain

### C. Fabrication du vin : de la vigne au verre

- 1) Les vins rouges
- 2) Les vins blancs
- 3) Les vins rosés
- 4) Les effervescents :
  - a) La méthode champenoise
  - b) La méthode cuve close
  - c) Méthode de transfert
  - d) Méthode Asti
  - e) Gazéification
- 5) Les vins sucrés et fortifiés :
  - a) Les vins issus du Botrytis
  - b) Les vins issus du passerillage
  - c) Les vins fortifiés

## MODULE 2 / La France et le vin

Introduction : Vision globale de la culture du vin `

### 1. BORDEAUX

- a. Climat
- b. Cépages
- c. Spécificités locales

### 2. BOURGOGNE

- a. Climat
- b. Cépages
- c. Spécificités locales

### 3. RHÔNE MERIDIONALE

- a. Climat
- b. Cépages
- c. Spécificités locales

### 4. RHONE SEPTENTRIONAL

- a. Climat
- b. Cépages
- c. Spécificités locales

### 5. PROVENCE

- a. Climat
- b. Cépages
- c. Spécificités locales

### 6. LANGUEDOC ROUSSILLON

- a. Climat
- b. Cépages
- c. Spécificités locales

### 7. LOIRE

- a. Climat

- b. Cépages
  - c. Spécificités locales
8. CHAMPAGNE
- a. Climat
  - b. Cépages
  - c. Spécificités locales
9. SUD OUEST
- a. Climat
  - b. Cépages
  - c. Spécificités locales

## MODULE 3 / Le vin dans le monde

### Introduction

- 1) CHILI : A la recherche de son identité viticole
  - a) Climat
  - b) Cépages
  - c) Spécificités locales
- 2) ARGENTINE : l'altitude comme facteur d'élégance
  - a) Climat
  - b) Cépages
  - c) Spécificités locales
- 3) USA : Les vins aux influences européennes
  - a) Climat
  - b) Cépages
  - c) Spécificités locales
- 4) Italie : Une diversité de style et d'élégance
  - a) L'Italie du Nord
    - i) Climat
    - ii) Cépages
    - iii) Spécificités locales

- b) L'Italie du sud
  - i) Climat
  - ii) Cépages
  - iii) Spécificités locales
  
- 5) Espagne : Des vins solaires et épicés
  - a) Climat
  - b) Cépages
  - c) Spécificités locales
  
- 6) AFRIQUE DU SUD : Le stress hydrique ; un défi majeur
  - a) Climat
  - b) Cépages
  - c) Spécificités locales
  
- 7) AUSTRALIE : des vins au défis de la chaleur
  - a) Climat
  - b) Cépages
  - c) Spécificités locales
  
- 8) NOUVELLE ZÉLANDE : les vins du bout du monde
  - a) Climat
  - b) Cépages
  - c) Spécificités locales

## MODULE 4 / PRATIQUE

- 1) APPRENDRE A RECONNAITRE, DEGUSTER UN VIN
  - a) Apprendre à déguster
  - b) La notion de C.I.E.L
  - c) Reconnaître les défauts du vin
  
- 2) LE SERVICE DU VIN À TABLE
  - a) Les températures de service

- b) Servir le vin : ouverture décanter ou aérer
- c) Les choses à éviter
- d) Les accords mets et vin

## **Module 5/ PROPOSER DU VIN DANS UN RESTAURANT**

- a) Comment proposer du vin à un client
- b) Savoir-faire et techniques pour vendre du vin
- c) Jeu de rôles et mise en pratique
- d) Sélectionner le vin pour une carte de restaurant

## **EVALUATION/ Questionnaire final test 1H30**

### **60 questions QCM**

FIN DE LA FORMATION