Œnologie perfectionnement

Durée	2 Jours - (16 Heures)
Pré-requis	Avoir suivi la formation Œnologie initiation ou en appliquer les bases
Public	Tout public, notamment les dirigeants d'entreprise et les salariés du secteur viti-vinicole, de la distribution, des métiers de bouche et de l'œnotourisme
Intervenants	Formateur spécialisé en œnologie
Nb participants	1 à 5
Prix	Sur devis (durée, nombre de participants, lieu) ou voir convention
Financement	OPCO, AGEFICE, FIF PL, FAFCEA ou entreprise, sous réserve de l'accord du financeur
Modalité d'accès	Inscription par téléphone au 01 34 25 80 37, par mail à contact@pyramidia.fr ou via notre formulaire de contact sur notre site internet www.pyramidia.fr
Date	Voir convention
Lieu	Voir convention
Délai d'accès	8 jours à 3 mois entre la demande et le début de la formation
Accessibilité	L'organisme de formation étudiera l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap. Référent handicap : Hugo Chaussavoine – contact@pyramidia.fr ou 01 34 25 80 37
Obligations réglementaires	Aucune

Méthode pédagogique :
Alternance d'apport théorique et d'entraînements. Exemple concret et mise en pratique par les stagiaires sur des cas types et/ou sur des cas typiques de l'entreprise.

Outil pédagogique :
Supports papier et/ou numérique

Évaluation :
Exercices de validation en continu et des appréciations tout au long de la formation : une note en pourcentage avec grille d'évaluation d'entrée et de sortie + Évaluation de la satisfaction du stagiaire par un questionnaire.

Validation :
Attestation de fin de formation (formation non certifiante)

OBJECTIF

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Expliquer l'incidence des pratiques viticoles sur la qualité du vin
- Expliquer la signification des mentions figurant sur une étiquette
- Caractériser un produit avec sa fiche technique et son étiquette
- Valoriser les supports de communication : étiquette, fiche technique

PROGRAMME

JOUR 1

Module A : L'œnologie et l'élaboration du vin

- Le raisin et les vendanges
- Principes généraux de la vinification
- Les fermentations
- La vinification des vins rouges
- La vinification des vins blancs
- La vinification des rosés
- Les vins effervescents
- Les vins « nature »
- L'élevage des vins
- Le bois et le vin
- L'évolution du vin en bouteilles

JOUR 2

Module B : Connaître la filière vin : économie et réglementation

- Le vin en France et dans le monde
- Les acteurs de la filière
- Les différentes catégories de vins : AOP, IGP, vin de France
- La production de vins en France
- Lire une étiquette de vin, les mentions obligatoires et facultatives
- Réglementation de la vente du vin et des alcools