

INITIATION ET PERFECTIONNEMENT EN ŒNOLOGIE

Formateur : Yunus DOGAN, formateur sommelier

Prix inter : 350 euros par jour

Durée : 21 heures (3 jours)

Lieu : POD (Quartier St Serge - ANGERS)

Les objectifs de la formation

1. Acquérir une compréhension approfondie des principales régions viticoles et de leurs spécificités.
2. Maîtriser les bases de la dégustation professionnelle et de l'analyse sensorielle des vins.
3. Savoir conseiller un client ou élaborer une carte des vins adaptée.
4. Comprendre les principes de base des accords mets et vins.
5. Développer un discours convaincant et précis sur les vins, accessible à tous les niveaux de clientèle.

Public cible

- Professionnels du secteur HCR (hôtellerie, cafés, restauration) : serveurs, chefs de rang, responsables de salle.
- Cavistes ou gérants souhaitant élargir leurs connaissances des vins.
- Passionnés de vins désireux d'approfondir leurs compétences en dégustation et en accord mets-vins.

Prérequis

- Aucun prérequis obligatoire.
- Intérêt marqué pour l'univers du vin.
- Une première expérience dans le service ou la vente de vin est un plus mais non indispensable.

ORGANISATION PEDAGOGIQUE

AVANT LA FORMATION – INDIVIDUEL

Test de positionnement (15 minutes) :

- Analyse des compétences initiales via un questionnaire en ligne
- Identification des besoins spécifiques

Entretien individuel avec un formateur (20 minutes) :

- Discussion sur les attentes et personnalisation du parcours.

FORMAT :

- Formation en présentiel dans un espace de dégustation équipé

PENDANT LA FORMATION - EN GROUPE

JOUR 1 : INTRODUCTION ET BASES DE L'ŒNOLOGIE (7 HEURES)

Module 1 : Comprendre le vin (1h)

- Historique et culture du vin.
- Les grandes étapes de la viticulture et de la vinification.

Module 2 : Tour d'horizon des grandes régions viticoles (2h)

- France : Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Vallée du Rhône, Loire, Alsace.
- Introduction aux vignobles internationaux : Italie, Espagne, États-Unis, Amérique du Sud.

Module 3 : Initiation à la dégustation (2h)

- Analyse visuelle, olfactive et gustative.
- Atelier pratique : dégustation de 4 vins représentatifs.

Module 4 : Notions de service et conservation (2h)

- Techniques de service (température, verrerie, décantation).
- Conservation des bouteilles ouvertes.

JOUR 2 : DEGUSTATION APPROFONDIE ET ACCORDS METS-VINS (7 HEURES)

Module 5 : Techniques de dégustation avancée (3h)

- Identification des arômes primaires, secondaires et tertiaires.
- Décryptage des cépages et styles de vin.
- Atelier pratique : dégustation comparative de 6 vins.

Module 6 : Les accords mets-vins (2h)

- Principes fondamentaux : complémentarité et contraste.
- Étude de cas : accords avec des plats de saison.
- Atelier pratique : dégustation de 3 accords mets-vins.

Module 7 : Focus sur les tendances actuelles (2h)

- Vins biologiques, biodynamiques et nature.
- L'impact du changement climatique sur la viticulture.
- Atelier pratique : dégustation de vins issus de viticulture durable.

JOUR 3 : APPROFONDISSEMENT ET MISE EN SITUATION (7 HEURES)

Module 8 : Régions spécifiques et cartes des vins (3h)

- Focus approfondi sur une région spécifique (choix en fonction des participants).
- Élaboration d'une carte des vins équilibrée.

Module 9 : Communication et conseil (2h)

- Développer un discours commercial sur les vins.
- Techniques pour guider et conseiller les clients.

Module 10 : Mise en situation finale (2h)

- Jeu de rôles : service et conseil en conditions réelles.
- Atelier pratique : présentation d'un vin choisi devant le groupe avec analyse et feedback.

APRES LA FORMATION

Suivi post-formation :

- Suivi individualisé (par mail ou visioconférence)

Points forts de la formation :

- **Encadrement expert** : Formation dispensée par un sommelier expérimenté.

- **Dégustation variée** : Plus de 15 vins dégustés, couvrant un large éventail de styles et régions.
- **Approche personnalisée** : Adaptation des modules aux besoins et au niveau des participants.
- **Focus sur les tendances** : Introduction aux vins naturels, biologiques et biodynamiques.
- **Mise en situation réelle** : Ateliers pratiques et jeux de rôles pour une application directe des compétences.

Modalités pédagogiques :

- **Supports fournis** :
 - Manuel détaillé sur les bases de l'œnologie et les techniques de dégustation.
 - Cartes des régions viticoles et fiches techniques des vins dégustés.
- **Méthodes** :
 - Alternance de théorie (40%) et de pratique (60%).
 - Dégustations encadrées et ateliers interactifs.

Modalités d'évaluation :

1. **Pré-formation** : Questionnaire de positionnement pour identifier les connaissances initiales.
2. **Pendant la formation** : Évaluations pratiques lors des dégustations et ateliers.
3. **Post-formation** : Mise en situation finale évaluée sur la capacité à déguster, analyser et conseiller.

Modalités et délais d'accès :

- Lieu : POD (Quartier St Serge ANGERS)
- Dates : 24 – 25 – 26 septembre 2025
- L'inscription peut être faite directement en contactant BRIO ACADEMY HCR (par mail samantha.marion@brio-academy.com)
- Un devis peut être envoyé par nos soins au financeur de la formation (France Travail, employeur, autofinancement, OPCO, Agefice...).

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

- Locaux adaptés aux normes PMR
- Supports pédagogiques accessibles (polices adaptées, documents en braille ou numérique)
- Accompagnement spécifique sur demande

Coordonnées du référent handicap
Madame Samantha MARION
samantha.marion@brio-academy.com