

## Sommellerie

### Modalités pédagogiques

**Durée** : 75 heures, 25 demi-journées

**Horaires** : 9h00-12h00

**Lieu** : Voir convention

**Participants** : 1 mini – 8 max

**Dates** : Voir convention

**Niveau** : Expert

### Présentation de la formation

Spécialiste des vins, des alcools, des liqueurs et des champagnes dans les restaurants gastronomiques et les grands hôtels, le sommelier ou la sommelière conseille, sert les vins et s'occupe de la gestion de la cave.

Les sommeliers sont bien sûr en contact avec la clientèle, mais une grande partie de leur temps est aussi consacré à la gestion de la cave.

Ils assurent la réception, la vérification des livraisons, le décapsulage, le rangement et la surveillance des vins. L'achat des vins est aussi de leur responsabilité et parfois ils doivent aller les choisir sur place dans les vignobles, en France et parfois à l'étranger. Cette formation vous permettra de vous perfectionner à la dégustation et de distinguer les différents vins existants.

### Objectifs de fin de formation

A la fin de la formation l'apprenant sera capable de :

- Connaître la méthodologie et le vocabulaire spécifique à la dégustation
- Distinguer les différents vins existants

### Public visé et Prérequis

Public visé :

Restaurateur, Serveur et toute personne souhaitant se perfectionner dans la sommellerie.

Prérequis :

Maîtriser la langue française

### Positionnement avant la formation

Le niveau de connaissance des stagiaires sera évalué avant la formation via un questionnaire en ligne réalisé par le formateur.

## Objectifs et contenus pédagogiques par demi-journée

### [PERFECTIONNEMENT A LA DEGUSTATION]

#### Jour 1

Matin

#### **Méthodologie + vocabulaire spécifique Dégustation.**

- Le Vin produit Unique - Définition - Références Historiques et Culturelles
- Définition de la Dégustation
- Intérêt de la Dégustation pour l'Amateur (œnophile), pour le Professionnel (que nous sommes)
- Difficultés de la Dégustation
- Pourquoi un Méthodologie ? - Structure - Vocabulaire
- Organisation de la Dégustation - Préparation - Le Bon Matériel - le Bon Environnement
- Les Clés pour Déguster :
  - Le Visuel
  - L'Olfactif
  - Le Gustatif
- Les Arômes du Vin :
  - Arômes primaires
  - Arômes secondaires
  - Arômes tertiaires
- Les principales familles d'odeurs
- Cas Pratique = Construire une dégustation pour un Vin Blanc, un Vin Rosé, un Vin Rouge, un Vin Effervescent, un V.D.L (Vin Doux Naturel ou Vin de Liqueur)

#### **Tour de France des principaux cépages Blancs et Rouges.**

- Les Grands Cépages Blancs (Monde, France)
  - Accent sur les principaux cépages rencontrés sur les IGP & AOP du Languedoc
- Les Grands Cépages Rouges (Monde, France)
  - Accent sur les principaux cépages rencontrés sur les IGP & AOP du Languedoc
- Cas Pratique : Dégustation de "Vins Ecole"

### [GEOGRAPHIE VITICOLE]

#### Jour 2

Matin

#### **Éléments qualitatifs + notion de terroir.**

- Éléments Qualitatifs :
  - Éléments propres au Vin, à la Vigne, à son Environnement
  - Notion de Terroir

#### **Tour de France des principales régions viticoles.**

### **Jour 3**

Matin

#### **Vignoble du Jura, Savoie + Bugey**

- Le Jura :
  - La Géographie, les AOP (Appellations), les principaux Cépages,
  - Les Différentes Vinifications (Vin de Voile, Vin de Paille)
- Cas Pratique : Dégustation de Vin Ouillé et non Ouillé (Vin de Voile)
- La Savoie :
  - Histoire, Géo Viti et les AOP (Appellations), les principaux Cépages ( car 21 cépages officiels),
- Le Bugey :
  - Ses AOP (Appellations) et les principaux Cépages,
- Cas Pratique : Dégustation de Vins Tranquilles et Effervescents de ces 2 Régions viticoles.

### **Jour 4**

Matin

#### **La Champagne (Terroirs)**

- Histoire - Dom Pérignon, La Veuve Clicquot, les Anglais.
- Les Principales zones de Production : leurs spécificités + les Notions de Terroirs
- Vinifications & Finitions
- Cas Pratique : Dégustation de Champagne Blanc de Blanc, Blanc de Noirs, Millésimés.

### **Jour 5**

Matin

#### **L'Alsace**

- Géologie - Les Différents Terroirs
- Les Appellations AOP Alsace, Crémant d'Alsace, Alsace Grand Cru (51).
- Les Dénominations Vendanges Tardives, Sélection de Grains Nobles.
- Les Principaux Cépages en Blanc - Le Rouge

### **Jour 6**

Matin

#### **Les Climats de Bourgogne**

- La notion de "climat"
- Les grandes zones viticoles :
  - Chablis
  - La Côte de Nuits
  - La Côte de Beaune
  - La Côte Chalonnaise
  - Le Maconnais

## Jour 7

Matin

### Le Beaujolais (les 10 Crus)

- Les 10 Crus :
  - Chenas 260 Ha,
  - Fleurie 800 Ha,
  - Regnie 650 Ha,
  - Chiroubles 350 Ha,
  - Moulin A Vent 650ha,
  - Julienas 580 Ha,
  - Saint Amour 280 Ha,
  - Morgon 1100 Ha,
  - Brouilly 1200ha
  - Cotes De Brouilly - 290 Ha.
- Cépage Gamay
- La Macération Carbonique

## Jour 8

Matin

### La Loire + Auvergne

- Géologie – Les différents terroirs
- Les différents cépages

## Jour 9

Matin

### La Vallée du Rhône Méridionale

- L'art du Blend (Assemblage)
- Chateauneuf du Pape, Gigondas, Rasteau & Vacqueyras
- Le Muscat de Beaumes de Venise.
- Les Cas Particuliers :
  - Costières de Nîmes,
  - Tavel,
  - Lirac

## Jour 10

Matin

### La Vallée du Rhône Septentrionale

- Les Mono Cépages
- Les Principaux Crus :
  - Condrieu,
  - Côte Rotie,
  - Hermitage,
  - St Joseph

**Jour 11**

Matin

**La Provence + Corse**

- L'art du Rosé
- 4 AOP en "Nom Propre":
  - Bandol,
  - Bellet,
  - Cassis
  - Palette
- Les Principaux cépages
- Les Appellations et les 5 Dénominations

**Jour 12**

Matin

**Le Sud-Ouest**

- Les Fleuves & les Pyrénées structurent le Vignoble
- IGP Côte de Gascogne
- Les Principales AOP :
- Terre des Cépages autochtones (patrimoniaux)

**Jour 13**

Matin

**Les Grands Vins de Bordeaux**

- Les Principaux Cépages
- La Notion de Cru :
  - Cru Classé,
  - Cru Bourgeois,
  - Cru Artisans

**Jour 14**

Matin

**Bordeaux – Les 2 rives**

- Médoc & Graves
- Libournais + Sauternais

**Jour 15**

Matin

**Les IGP (Indication Géographiques Protégées)**

- IGP d'Oc
- IGP de niveau départemental voir local

**Jour 16**

Matin

**Languedoc**

- Histoire
- Complexité Géologique

## Jour 17

Matin

### Languedoc

- Les anciens Coteaux du Languedoc historiques
- L'Aude :
  - Cabardès
  - Corbières
  - Limoux
  - Malepère

## Jour 18

Matin

### Languedoc

- L'Hérault
  - Minervois
  - Faugères
  - St Chinian

## Jour 19

Matin

### Languedoc

- Le Gard
  - Les Terre de Sommières

## Jour 20

Matin

### Le Roussillon

- IGP Côtes Catalanes
- CDR + CDR Village
- Collioure (L' AOP a 50 ans)
- Les Vins Mutés (VDN / VDL)
  - Vinification spéciale (le point de Mutage)
  - Banyuls,
  - Muscat de Rivesaltes,
  - Rivesaltes Ambré,
  - Maury

## Jour 21

Matin

### Les Différentes Vinifications

- La Vinification en Blanc + le Vin "Orange (Skin Contact)
- Les Vinifications en Rosé (Pressurage Direct ou Saignée)
- Les Vinifications en Rouge (Traditionnelle, Macération Carbonique)

## Jour 22

Matin

### Les Vinifications Spéciales

- Vins Effervescents,
- Les Vendanges Tardives
- Les S.G.N (Sélection de Grains Nobles)

## Jour 23

Matin

### La Règlementation, la lecture des Étiquettes (mentions Obligatoires) et le Service des Vins.

- Règlementation :
  - Définition Légale du Vin
  - Autorisation, Traçabilité & Contrôle
  - Définition d'une AOP / d'une IGP
  - La Notion de Cahier des Charges
- La Lecture d'une Etiquette :
  - ☒ Mentions Obligatoires
  - ☒ Mentions Facultatives
- Travail sur des Cartes des Vins : différentes Présentations, Mentions Obligatoires & erreurs à ne pas commettre.

## Jour 24

Matin

### Les principaux Défauts du Vin

- Altération irréversible ou simple "fantaisie" du Vin:
  - Acidité Volatile
  - Goût de Bouchon
  - Mercaptan
  - Goût de Lumière
  - Casse Oxydative
  - Goût de Souris

## Jour 25

Matin

### Les Accords Mets et vins (Rappel et travail sur la Nouvelle Carte des Vins).

- Le Service des Vins
  - Le Service des Vins Blancs et Vins Rosés
  - Le Service des Vins Rouges
  - Décantation ou Carafage ?
- Les Accords Mets & Vins :
  - Théorie (la Boîte à Outils)
  - Verticalité ou Horizontalité
  - Accord de Similitude, de Complémentarité ou de Contraste ?

## Moyens pédagogiques et techniques mis en œuvre

### Moyens pédagogiques :

Moyens et méthodes pédagogiques : La formation alternera théorie et pratique avec des exercices, cas pratiques et mises en situation.

Supports : Un support de cours sera remis à chaque apprenant.

### Moyens techniques :

Moyens mis à disposition : Salle équipée de tables et chaises, connexion internet, vidéoprojecteur ou projection des supports sur un écran LCD

Matériel requis : Ordinateur personnel autorisé

## Modalités d'évaluation

**Avant la formation** : une évaluation en ligne sur le positionnement du stagiaire

**Pendant la formation** : exercices, quiz, QCM et mises en situation tout au long de la formation pour tester vos connaissances et évaluer votre progression.

**En fin de formation** : un questionnaire à choix multiple permettra de vérifier l'acquisition correcte des compétences.

### Critère d'évaluation :

- Un score de 75% de bonnes réponses doit être obtenu pour la validation des acquis.

**Après la formation** : une évaluation est réalisée à 6 mois pour évaluer l'impact de la formation sur la pratique professionnelle du stagiaire

## Moyens d'encadrement

Formateur spécialisé en sommellerie depuis plus de 5 ans.

## Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats

Suivi de l'exécution :

- Feuille d'émargement par demi-journée signée par chaque stagiaire et par le formateur
- Remise d'une attestation d'assiduité individuelle à la fin de la formation

Appréciation des résultats :

- Évaluation formative continue durant la session
- Remise d'une attestation de fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

## Sanction de la formation

Remise d'une attestation de fin de formation

## Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nous souhaitons que tout le monde puisse bénéficier et accéder à nos formations. C'est pourquoi, notre organisme de formation vous propose d'étudier les possibilités d'aménagement au cas par cas. Pour cela merci de contacter le Référent Handicap au 09 51 04 21 45 ou par mail à [handicap@passpro.fr](mailto:handicap@passpro.fr).