

LE SERVICE UNE PROFESSION

Organisme de Formation
Hôtellerie Restauration

PROGRAMME DE FORMATION

INITIATION A L'OENOLOGIE

DÉGUSTATION VINS ET FROMAGES

« Le Service une Profession » dirigée par Linda Vioujas, 22 ans d'expérience professionnelle dans l'Art du service et Formatrice dans les sciences et les techniques de l'Hôtellerie Restauration, propose une formation pour tout public : « Initiation à l'œnologie, Dégustation Vins et Fromages ».

Dans cette formation, les apprenants vont :

- **découvrir** les principaux cépages, vignobles, terroirs et territoires.
- **apprendre** les principes professionnels de dégustation : le visuel, l'olfactif et le gustatif.

Cette formation permet aux participants :

- **de savoir parler du vin**, des cépages, de sa conservation.
- **mettre en œuvre** les principes professionnels de la dégustation du vin en parlant de son visuel, de son olfactif et de son gustatif.
- **postuler à un emploi** de serveur dans le secteur de la Restauration.
- **d'améliorer** leurs compétences existantes.

LE SERVICE UNE PROFESSION

Organisme de Formation
Hôtellerie Restauration

PRESENTATION DE LA FORMATION	Elle se présente en un module de 3h..
	Découvrir les connaissances sur les cépages, les terroirs et les territoires.
	Apprendre les techniques de dégustation
OBJECTIF DE LA FORMATION	Acquérir les connaissances sur les cépages, les terroirs du vignoble Français.
	Maître en œuvre les techniques pour bien déguster le vin.
	Savoir parler sans complexe du vin/ Postuler à un emploi de serveur dans le secteur de la Restauration et ou améliorer les compétences existantes.
PUBLIC	Les particuliers. Pour les personnes en situation de handicap visible ou/et invisible nous contacter.
PRE-REQUIS	Maîtriser les savoirs de base de la langue Française.
DUREE	3 h.
DATE ET LIEU	Nous contacter pour le planning et le lieu de la formation.
COÛT DE LA FORMATION	Nous contacter.
APPRENANT	De 1 à 6 Apprenants.
EVALUATION	Tests d'évaluation finale pratique.