

- **Niveau :**
- **Durée : 21h**
- **Pré-requis :** Cette formation ne nécessite pas de pré-requis
- **Public :** Tout serveur amené à servir les vins

Objectif

Acquérir une culture générale en vue d'informer les clients et d'améliorer les ventes.

Contenu de la formation

LES VINIFICATIONS :

VINS ROUGES
VINS BLANCS
VINS ROSES
VDN / VDL

LES VINS EFFERVESCENTS

LES CÉPAGES

LÉGISLATIONS ET APPELLATIONS

CRUS DES VINS

LES PRINCIPALES RÉGIONS VITICOLES :

- Situation géographique
- Fiches techniques des A.O.C
- Accords mets

- *LA PROVENCE
- *LES VINS DE LA VALLEE DU RHONE
- *LE LANGUEDOC-ROUSSILLON
- *LA BOURGOGNE
- *LE BORDELAIS

Pédagogie et outils

Méthodes & outils pédagogiques

Apports théoriques suivis de dégustations