

ART1 - SOMMELLERIE

Objectifs de la formation



- ❏ Connaitre les grands principes de la sommellerie
- ❏ Connaitre la réglementation et la législation
- ❏ Comprendre les principes de vinification les grandes régions des vins
- ❏ Savoir établir une carte des vins
- ❏ Maitriser les accords mets/vins
- ❏ Proposer un service et des produits de haute qualité
- ❏ Initier la pratique des accords créatifs



ART1 - SOMMELLERIE : LES BASES...

Durée : 14 heures - 9h00-12h00/13h00-17h00



ÉLÉMENTAIRE



Programme

Accueil

- Accueil et présentation
- Evaluation théorique et pratique
- Positionnement et attentes des stagiaires

Contenu

- Déroulé de la formation élémentaire sur votre droite

Conclusion

- Débriefing, critiques et auto critiques constructives
- Évaluation de fin de formation
- Remise des certificats de réalisation

1. Histoire et origine

- Définition et notion
- Histoire de la vigne
- Evolution des modes de consommation
- Evolution des techniques

2. Réglementation et législation

- Licence
- Consommation des mineurs
- Labels et appellations
- Affichage obligatoire

3. Vinification

- Vin blanc
- Vin rouge
- Vin rosé
- Vin orange
- Champagne

4. Les grandes régions

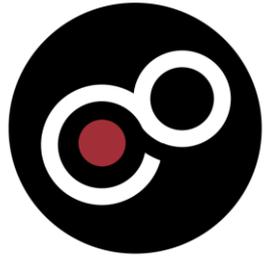
- Provence
- Bordeaux
- Loire
- Champagne
- Bourgogne
- Alsace

5. Dégustation et initiation à l'accord mets/vins

- Le verre
- Les techniques de dégustation
- Profil aromatique
- Initiation à la dégustation

...LA CREATION D'UNE CARTE DES VINS...

Durée : 21 heures - 9h00-12h00/13h00-17h00



ÉLÉMENTAIRE

INTERMÉDIAIRE



Programme

Accueil

- Accueil et présentation
- Evaluation théorique et pratique
- Positionnement et attentes des stagiaires

Contenu

- Déroulé de la formation élémentaire + déroulé de la formation intermédiaire sur votre droite

Conclusion

- Débriefing, critiques et auto critiques constructives
- Évaluation de fin de formation
- Remise des certificats de réalisation

1. Histoire et origine

- Définition et notion
- Histoire de la vigne
- Evolution des modes de consommation
- Evolution des techniques

2. Réglementation et législation

- Licence
- Consommation des mineurs
- Labels et appellations
- Affichage obligatoire

3. Conception et harmonisation d'une carte

- Pertinence du support
- Pertinence des vins
- Pertinence des régions

4. La dynamique d'une carte des vins

- Roulement des vins
- Argumentaire des vins
- Modernité de la carte

5. Vocabulaire et conseil

- Le vocabulaire adapté
- L'écoute du client
- Le conseil à apporter

... ET LES ACCORDS METS/VINS ET BOISSONS

Durée : 28 heures - 9h00-12h00/13h00-17h00



ÉLÉMENTAIRE

INTERMÉDIAIRE

AVANCÉ



Programme

Accueil

- Accueil et présentation
- Evaluation théorique et pratique
- Positionnement et attentes des stagiaires

Contenu

- Déroulé de la formation élémentaire et intermédiaire + déroulé de la formation avancé sur votre droite

Conclusion

- Débriefing, critiques et auto critiques constructives
- Évaluation de fin de formation
- Remise des certificats de réalisation

1. Histoire et origine

- Définition et notion
- Histoire de la vigne
- Evolution des modes de consommation
- Evolution des techniques

2. Perception olfactive et sensorielle

- Dégustation
- Les arômes du vin
- L'importance de la verrerie
- Dégustation en verre noir

3. Les grands principes d'accords

- Les accords couleurs
- Les accords terroirs
- Les accords textures
- Les accords antagonistes

4. Les accords mets/vins

- Identification des accords
- Mise en relation avec les vins
- Dégustation

5. Les accords mets/bières

- Identification des accords
- Mise en relation avec les bières
- Dégustation

6. Les autres accords

- Les accords mets/thés
- Les accords mets/softs
- Les accords mets/sakés
- Les accords mets/whiskies

SHAREMAN propose un éventail de modules de formation
 qui optimisera la productivité des structures
 tout en augmentant l'adhésion et l'implication des salarié(e)s



Domaine	Art de la table
Thématique	Sommellerie
Formacode	42739
Modalité	Présentielle
Durée	De 14h à 28h • de 2 à 4 jours selon socle (élémentaire • intermédiaire • avancé)
Type de formation	Intra-entreprises / Mini 1 • Maxi 12
Public cible	Tout public
Lieu	Site client
Modalités d'accès	Inscription sous 72h
Prérequis	Aucun
Tarif	Consulter la grille tarifaire sur www.shareman.fr ou sur demande auprès de nos services

**MODALITÉS
TECHNIQUES
PÉDAGOGIQUES
& D'ENCADREMENT**

- **Modalités techniques** : supports pédagogiques, ordinateur et vidéoprojecteur, visuels, paperboard. Un livret synthétique de la formation et des documents annexes seront remis aux stagiaires.
- **Modalités pédagogiques** : Pédagogie démonstrative avec travaux pratiques
- **Modalités d'encadrement** : Le formateur enseigne les fondamentaux théoriques, accompagne le travail individuel et en groupe, vérifie la compréhension et procède aux ajustements en cours de formation.

**MODALITÉS
D'ÉVOLUTION
D'ATTEINTE DES
OBJECTIFS DE LA
FORMATION**

En début de formation, un QCM détermine le niveau de connaissance des stagiaires. Tout au long de la formation, le formateur accompagne individuellement les stagiaires. Il s'assure de la bonne compréhension et de la satisfaction des attentes en début de formation. En fin de formation un débriefing permet de faire le point sur le travail réalisé. Un QCM permet également de valider les acquis en fin de formation

**MOYENS PERMETTANT
LE SUIVI, L'ÉVALUATION
DES RÉSULTATS &
L'APPRÉCIATION
DES STAGIAIRES**

Feuille d'émargement par demi-journée signée des stagiaires et du formateur. Certificat de réalisation et d'assiduité mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation. Évaluation de fin de formation remplie par le stagiaire.