

Sommelier Caviste - BC01 Élaborer une offre de vins - Techniques de dégustation de vin et oenologie (approches intuitive et géo-sensorielle) - 42h

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

FRANCK THOMAS FORMATION
Franck Thomas Formation
09.51.44.21.01
contact@franckthomas.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Sans niveau spécifique

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

- Analyser les besoins des différents types de clientèle - Sélectionner des vins - Rechercher des opportunités concernant des vins à fort potentiels - Sélectionner des domaines et des vignerons - Justifier les types de vins.

Contenu et modalités d'organisation

Vous apprendrez à identifier les principaux profils de vins grâce à la dégustation intuitive et géo-sensorielle, vous découvrirez la relation entre le vin et leurs terroirs, ainsi que les différentes étapes de l'élaboration d'un vin et d'un grand vin. Vous perfectionnerez votre compréhension des grands vins et des grands terroirs, vous apprendrez les facteurs oenologiques qui donnent naissance aux grands profils du vin, vous discernerez le profil et la finesse des vins issus des grands terroirs régionaux, vous distinguerez les interventions modifiant le style d'un vin doux de celles d'un vin effervescent. Vous perfectionnerez votre technique de dégustation jusqu'au niveau professionnel, vous assimilerez, dans leur intimité, les grands terroirs français et les principaux producteurs, vous apprendrez à constituer et gérer une cave, vous identifierez les différents circuits d'achat et découvrirez les règles d'étiquetage et de production.

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Non renseigné

Validation(s) Visée(s)

Sommelier-caviste - Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00394060	du 15/01/2024 au 24/01/2024	Bordeaux (33)	FRANCK THOMAS FORMATION		MON COMPTE FORMATION	
00394368	du 10/02/2024 au 16/03/2024	Bordeaux (33)	FRANCK THOMAS FORMATION		MON COMPTE FORMATION	
00394770	du 15/04/2024 au 24/04/2024	Bordeaux (33)	FRANCK THOMAS FORMATION		MON COMPTE FORMATION	
00394771	du 17/06/2024 au 26/06/2024	Bordeaux (33)	FRANCK THOMAS FORMATION		MON COMPTE FORMATION	

00497427	du 16/09/2024 au 25/09/2024	Bordeaux (33)	FRANCK THOMAS FORMATION	MON COMPTE FORMATION	FPC
00497428	du 12/10/2024 au 30/11/2024	Bordeaux (33)	FRANCK THOMAS FORMATION	MON COMPTE FORMATION	FPC
00497429	du 18/11/2024 au 27/11/2024	Bordeaux (33)	FRANCK THOMAS FORMATION	MON COMPTE FORMATION	FPC
00497430	du 09/01/2025 au 18/01/2025	Bordeaux (33)	FRANCK THOMAS FORMATION	MON COMPTE FORMATION	FPC
00497431	du 01/03/2025 au 05/04/2025	Bordeaux (33)	FRANCK THOMAS FORMATION	MON COMPTE FORMATION	FPC
00497432	du 24/03/2025 au 02/04/2025	Bordeaux (33)	FRANCK THOMAS FORMATION	MON COMPTE FORMATION	FPC
00497433	du 16/06/2025 au 25/06/2025	Bordeaux (33)	FRANCK THOMAS FORMATION	MON COMPTE FORMATION	FPC
00598663	du 03/09/2025 au 12/09/2025	Bayonne (64)	FRANCK THOMAS FORMATION	MON COMPTE FORMATION	FPC