

I. Formation professionnelle : la dégustation

Type de prestation

Formation professionnelle sur la découverte et l'apprentissage de la dégustation des vins issus de l'appellation concernée par le territoire de promotion. Le module est dirigé vers les professionnels du tourisme tels que les agents d'accueil, les animateurs, les guides touristiques, les chargés de mission et les dirigeants de structures d'organisation touristiques en contact direct avec les visiteurs amenés à parler de la production de vin locale.

Méthodologie

- Généralités
 - a) Les étapes de la dégustation
 - b) L'analyse visuelle
 - c) L'analyse olfactive
 - d) L'analyse gustative
- La physiologie de la dégustation
 - a) La perception des goûts
 - b) La perception des arômes
- Le goût et la relation chimique
 - a) Le sucré
 - b) L'acide
 - c) Le salé
 - d) L'amer

Modalités d'intervention

- Formation *in situ* avec un sommelier conseil ou un œnologue
- Cours en vidéoprojecteur
- Supports pédagogiques et matériel de dégustation fournis

Conditions tarifaires

Devis et tarifs sur demande après étude