

Programme de formation « LES SPIRITUEUX »

Durée : De 14H à 70H Formation réalisée en présentiel

Public visé : Les personnes désirant découvrir les vins et spiritueux français et les personnes dont la fonction nécessite une connaissance de base des vins français.

Objectifs : Connaître le marché français des spiritueux, connaître les techniques d'élaboration et les différents types, savoir déguster les spiritueux.

Moyens pédagogiques : Formation dirigée par un spécialiste en œnologie. Elle s'appuie sur des apports théoriques et pratiques (méthodologie, mise en application, supports de cours).

Méthodes d'évaluation des acquis : Après chaque session, une évaluation des acquis précédents sera envisagée, suivra une évaluation générale en fin de stage.

Contenu de la formation :

- **Introduction au vin**

Le marché et les produits en France.

La distillation.

Les méthodes d'élaboration et les différents types.

- **Les différents types**

Le Cognac, l'Amagnac, le Calvados.

Les whisk(e)ys : Ecosse, Irlande, États-Unis... Matières premières, distillation, élevage.

Les rhums : la canne et sa transformation.

Les alcools blancs (vodka, gin, tequila...), eaux de vie de marc, de fruits, les liqueurs.

- **L'art de la dégustation**

La dégustation des spiritueux.

Dégustation commentée de spiritueux