

F1B - Connaissance des spiritueux: méthodes d'élaboration et dégustation

PUBLIC CONCERNÉ: Cette formation s'adresse à tous les professionnels de la filière des spiritueux: production, qualité, commercial, marketing, communication, accueil, viticulteurs/vendeurs directs, services supports... et tous ceux qui souhaitent approfondir leurs connaissances sur les produits.

PRÉ REQUIS: Aucun.

OBJECTIF: Donner une vision à la fois synthétique et approfondie du produit «spiritueux», tant sur le plan des méthodes d'élaboration que sur les diverses identités sensorielles.

PROGRAMME

Introduction au monde des spiritueux

- Produits, consommateurs, marchés

La distillation

- Comprendre l'étape de la distillation

Analyse sensorielle et technique de dégustation appliquée au secteur

- Permet de mieux préparer vos séances de dégustation professionnelle par la maîtrise de l'ensemble du vocabulaire lié à la description technique des produits

Connaissance des produits

- Les brandies, Cognac, Armagnac et Calvados, eaux-de-vie de céréales (Whisk(e)y, Bourbon...)
- Les Rhums et les alcools blancs
- De la théorie et surtout de la pratique, illustrée par des exercices de dégustation bien ciblés

Les liqueurs

- Approches légale et technique pour la liquoristerie traditionnelle
- Assemblages
- Quelques cas particuliers (les bases lactiques, les troubles)

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Alternance entre explication théorique et application pratique sous forme de dégustation.

Sanction: évaluation des acquis et attestation de fin de formation
5/15 participants

DURÉE: 5 jours/35 heures

DATE et LIEU: 4 sessions intensives (une semaine) par an et 1 session semi-intensive (5 vendredi à suivre) par an au CIDS

HORAIRES: 9H-17H30

PRIX: 1415 euros

Avis des stagiaires:

- « Fait découvrir un large panel »
A.R. – Chef de zone Asie
- « Complet avec une bonne progression sur les 5 jours »
C.S. – Responsable marketing
- « Formation bien équilibrée entre théorie et pratique »
B.M. – Responsable Export