

F1BL - Cognac: un territoire, une filière, des produits

PUBLIC CONCERNÉ: Cette formation s'adresse à toute personne qui travaille localement dans la filière ou sur le territoire ou tout amateur de cognac.

PRÉ REQUIS: Aucun.

OBJECTIF: Comprendre un territoire et les enjeux de la filière à travers les opérateurs et les produits.

PROGRAMME

Économie du territoire et opérateurs en présence

- Un territoire viticole à l'origine d'un produit emblématique
- La Spirits Valley: des pépinières aux agences de design
- L'organisation professionnelle du territoire

Découverte du produit cognac

- L'alambic charentais et ses fonctions
- Conduite de la distillation
- Etapes d'élaboration
- Dégustations d'eaux-de-vie aux différents stades de leur évolution

L'univers concurrentiel du cognac

- Présentation de la dégustation et de son vocabulaire
- Découverte, par la dégustation, des gammes des 4 principales maisons de négoce
- Initiation à d'autres catégories de spiritueux présentes sur le territoire: Vodka, gin, rhum, cachaça, brandy

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Alternance entre exposés et découverte des produits sous forme de dégustation.

Sanction: évaluation des acquis et attestation de fin de formation

5/15 participants

DURÉE: 2 jours/14 heures

DATE et LIEU: 3 sessions par an au CIDS

HORAIRES: 9H-17H30

PRIX: 790 euros

Avis des stagiaires:

« Excellente formation pour connaître le cognac dans son environnement »

A.B. – chargé de veille

« Formation très intéressante permettant de donner un socle de connaissances sur les spiritueux faits sur notre territoire »

C.A. – chargé de clientèle agricole