



Prise en charge 100%

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

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

PRÉ REQUIS : Aucun

OBJECTIFS : Acquérir ou actualiser des connaissances sur les principales catégories de spiritueux: modes d'élaboration et identités sensorielles. Développer son vocabulaire de dégustation. Acquérir une méthode de dégustation opérationnelle pour pouvoir échanger avec ses partenaires/collaborateurs.

CONTENU DÉTAILLÉ

Introduction au monde des spiritueux

- Produits, consommateurs, marchés, tendances

Analyse sensorielle et technique de dégustation appliquée au secteur

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

Connaissance des catégories

- Les eaux-de-vie de fruits, de vin, de marc dont calvados, cognac, armagnac, brandy, pisco, grappa
- Les whiskies, whiskeys et bourbons
- Les alcools blancs : vodka, gin
- La diversité des rhums
- La tequila et le mezcal
- Les anisés et l'absinthe
- Les différents styles du baijiu

Mise en pratique et ateliers

- Nombreux exercices de dégustation ciblés
- Près de 70 spiritueux dégustés et commentés à l'aide de la roue des arômes du CIDS

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Exposés. échanges

Sanction: évaluation des acquis et certificat de réalisation

6/12 participants - 4 sessions par an

Durée : 3 jours / 21 heures

Horaires: 9 h 00 – 17 h 30

FONDAMENTAUX des SPIRITUEUX

Formation équilibrée entre théorie et pratique de la dégustation

Module complet pour une mise à niveau des connaissances

