

Dégustation des baies, une méthode facile pour piloter ses vendanges



Public visé

Technicien viticole.
Exploitant.
Vigneron
Oenologue

Pré-requis

Aucun

Objectifs pédagogiques

Connaître la composition du raisin et son évolution au cours de la maturation
Savoir comment déguster des baies de raisin
Savoir classer les parcelles et décider de la récolte à l'aide de ces outils

Description / Contenu

Présentation de la composition du raisin et son évolution au cours de la maturité.

Comprendre et mettre en place une méthodologie d'analyse sensorielle des baies de raisins

Exercices pratiques au vignoble de réalisation et d'interprétation de profils sensoriels de raisins.

Modalités pédagogiques

Exposé vidéo avec échanges.
Exercices pratiques au vignoble

Moyens et supports pédagogiques

Livret stagiaire



Modalités d'évaluation et de suivi

- Une fiche d'évaluation est remplie par chaque stagiaire à l'issue de la formation.
- Une évaluation des capacités acquises par chaque stagiaire est réalisée par le formateur tout au long de la formation par des échanges interactifs, des exercices pratiques, un quizz ainsi qu'un tour de table au début et à la fin de l'action de formation.

Tarifs

INTER : 165€ HT / stagiaire

INTRA : 880€ HT / groupe