

Opérateur : Introduction aux vins biologiques, biodynamiques et sans soufre ajouté

Durée de la formation : 4,00 heures

Programme de formation

Public visé

Module court de 4h spécialement élaboré pour un public d'opérateurs de cave ou de dégustateurs en commission ODG

Pré-requis

Aucun

Objectifs pédagogiques

- Sensibiliser les dégustateurs aux spécificités organoleptiques des vins biologiques, biodynamiques ou sans soufre ajouté
- Comprendre les contraintes spécifiques liées à l'élaboration de ces vins

Description / Contenu

- 1- Une réglementation spécifique qui les différencie des vins conventionnels
 - Le règlement d'exécution (UE) 203/2012 pour l'élaboration des vins biologiques.
 - Les chartes privées et autres cahiers d'idéaux.
- 2- Dégustation de vins choisis et sensibilisation aux process d'élaboration

Modalités pédagogiques

- Dégustations.
- Exposé vidéo avec échanges.

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 entre le formateur et les stagiaires, des exercices pratiques, un quizz ainsi qu'un tour de table réalisé au début et à la fin de l'action de formation.

