

Opérateur : Identifier les principaux défauts des vins

1 jour 4 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

- Identifier et décrire les principaux défauts sensoriels rencontrés dans les vins.

Description / Contenu

Origine des principaux défauts, liés aux raisins, aux fermentations, aux contenants, au conditionnement et d'origine microbiologique.

Dégustations pratiques de reconnaissance de vins à défauts.

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.

Tarifs

INTER : module_prix_excel HT / stagiaire

INTRA : module_prix_intra HT / groupe

