

WSET Niveau 1 en Vin

Objectif :	Découvrir la dégustation et l'élaboration du vin à travers des modules théoriques mais aussi des activités pratiques (dégustation d'une dizaine de vins), ainsi que les bases des accords mets et vins. Ce cours permet une première familiarisation avec le langage technique et l'analyse sensorielle.
Public :	Professionnels débutant dans le secteur ou amateurs de vin.
Méthode et outils :	Théorie : distribution d'un manuel d'étude Pratique : dégustation de vins et atelier accords mets et vins.
Diplôme visé :	WSET Level 1 Award in Wines.
Durée :	1 jour (8h)

PROGRAMME

Section 1 : Découverte du vin

1. Qu'est-ce que le vin?
2. Styles de vin: rouge, rosé, blanc, doux, effervescents, etc.
3. L'effet terroir
4. Les cépages
5. L'élaboration du vin
6. Techniques de dégustation
7. Service et préparation du vin
8. Le conseil en vin
9. Responsabilité sociale et professionnelle

Section 2 : Les accords mets et vins

10. Arôme et texture des mets
11. Arôme et texture des vins
12. Accord

Examen : QCM 30 questions en 45 min

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS
