

## SOMMELLERIE & ŒNOLOGIE

### IDENTIFIER LES DEFAUTS DU VIN

**Objectif :** identifier les défauts du vin et être capable d'en expliquer la provenance.

**Formation donnant accès à :** Attestation de fin de formation

#### **\*PUBLIC CONCERNE**

Cette formation s'adresse aux personnes travaillant dans une entreprise du monde du vin, de l'hôtellerie-restauration, de la vente de vin

#### **\*PRE-REQUIS**

Etre majeur pour la dégustation de vin. Avoir des bases dans la dégustation technique de vin.

#### **\*ACCESSIBILITE HANDICAP**

En présentiel, toutes les formations ont lieu dans des salles accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toutes les situations de handicap, merci de nous contacter le plus en amont possible afin d'étudier la faisabilité et l'adaptation de la formation ; logistique, pédagogie et animation de la formation.

#### **\*PROFIL DE VOTRE FORMATEUR**

Cette formation est assurée par une œnologue professionnelle ayant plus de dix années d'expérience.

#### **\*PARTICIPANTS**

Cette formation est assurée pour des groupes entre 4 et 15 personnes.

#### **\*FORMATION PROFESSIONNELLE**

Attestation de fin de formation remise le Campus de Banyuls

#### **\*INSCRIPTION ET DELAI D'ACCES**

L'inscription se fait par email/téléphone auprès de l'équipe du Campus qui valide la faisabilité et la pertinence du projet de formation selon les prérequis établis. Un programme et un devis sont envoyés. A l'issue de la validation du devis, la formation pourra être planifiée au plus tôt dans les 15 jours.

#### **\*LIEU**

Cette formation aura lieu au Mas Reig, chemin du mas Reig 66650 Banyuls-sur-Mer.

#### **\*CONTACT**

Pour les inscriptions et les demandes de renseignement, veuillez contacter :  
Arnaud Heckmann responsable pédagogique  
Tel : 06 73 57 93 50  
Email : [arnaud.heckmann@campusbanyuls.com](mailto:arnaud.heckmann@campusbanyuls.com)

#### **METHODE PEDAGOGIQUE**

Modalités pédagogiques : Cours magistral, dégustations commentées, ateliers pratiques.

Matériel utilisé : Support de formation (cours, nez du vin), matériel de dégustation, molécules de défaut.

Matériel remis au stagiaire : Carnet de dégustation, support de cours

Rôle du formateur : Evaluer les compétences et les acquis, apports théoriques, animation de groupe participative dans le but d'impliquer chaque stagiaire.

#### **MODALITES DE SUIVI ET D'EVALUATION DES STAGIAIRES ET DES FORMATEURS**

Suivi des stagiaires : Attestation de présence et attestation de fin de formation

Evaluation des stagiaires début/fin de formation: Autodiagnostic oral puis QCM et dégustation en fin de stage

Evaluation du formateur et de la formation par le stagiaire en fin de journée : Questionnaire de satisfaction.

Evaluation des acquis post-formation : questionnaire à froid.

## SOMMELLERIE & ŒNOLOGIE

### IDENTIFIER LES DEFAUTS DU VIN

**Objectif pédagogique :** Identifier les défauts du vin.

**Objectifs opérationnels :** Maîtriser les connaissances sur différents défauts du vin. Savoir les déguster de manière professionnelle en fonction de leur spécificité. Être capable de reconnaître et d'expliquer ces défauts. Appliquer les correctifs adaptés.

**\*DUREE DU PROGRAMME : 4H (une demi-journée)**

**PROGRAMME :**

- 1) Identification des défauts du vin
  - Identification par la phase olfactive
  - Identification par la dégustation
  - Origine des défauts du vin et seuils de perception
- 2) Traitement des vins à défaut
  - Les conséquences des défauts des vins
  - Comment prévenir et éliminer les défauts des vins

V1 11/03/24

**\* DEROULE PEDAGOGIQUE**

\*Dégustation et autodiagnostic en début de chaque action de formation afin d'adapter le niveau et le rythme de la formation à chaque stagiaire.

\*Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme. Dégustation de molécules synthétisée de Chaque type de défaut étudié (olfactif/gustatif).

\*Temps d'échange autour de cas concrets.

>Evaluation de fin d'étape  
QCM

NB de stagiaires :  
Taux de satisfaction :