



Le Château - F 26790 SUZE LA ROUSSE - Téléphone : (33) 04 75 97 21 34 - Télécopie : (33) 04 75 98 24 20

Site : [www.universite-du-vin.com](http://www.universite-du-vin.com) Mail : [contact@universite-du-vin.com](mailto:contact@universite-du-vin.com)

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26 N° SIRET : 324 249 937 00016

DATES	le 07 décembre 2017	Coût Heure/Stagiaire	28,57 €uros HT
COÛT TTC	240 €uros	Durée	7 heures
Coût HT	200 €uros	Effectif minimum :	8 Personnes
		Effectif maximum :	30 Personnes

## SAVOIR DEGUSTER LES SPIRITUEUX

### **Public concerné :**

► Professionnels de la production, de la commercialisation, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

### **Pré-requis :**

► Aucun

### **Objectifs du stage :**

► Approcher la spécificité des techniques d'élaboration des spiritueux en fonction des origines, des matières premières.  
► Déguster les spiritueux avec méthode.

### **Lieu de l'action :**

► Université du Vin – Suze la Rousse

### **Moyens pédagogiques :**

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques de dégustation appliquée.

### **Moyens d'encadrement :**

► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury.

### **Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :**

- ▶ Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
- ▶ Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.
- ▶ Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation.

### ***A l'issue de la formation :***

- ▶ Remise au stagiaire d'une attestation de formation.



# PROGRAMME

## ⇒ Définition et périmètre des spiritueux.

Seront détaillés :

Les whiskies et Bourbons

Les rhums

Le Gin, vodka, tequila

Le brandy

Les calvados, les marcs et eaux de vie de fruits

Le Cognac et l'Armagnac (abordés mais non détaillés)

## ⇒ les matières premières, les méthodes d'élaboration et d'élevage des spiritueux, les indications géographiques

## ⇒ La dégustation

- L'art du service et de la conservation
- Dégustation appliquée aux différentes catégories de spiritueux (méthode, vocabulaire)