

# UNIVERSITÉ DU VIN

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

<u>Dates</u>	Le 22 février 2021 <b>A Lyon</b>
<u>Tarif T.T.C.</u>	270 €uros
<u>Tarif HT</u>	225 €uros
<u>Durée</u>	7 heures
<u>Coût Heure/Stagiaire</u>	32,14 €uros HT
<u>Effectif minimum :</u>	8
<u>Effectif maximum :</u>	20

## SAVOIR DEGUSTER LES SPIRITUEUX (Rhum, Whisky, Gin...)

### 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 et organisation pratique

► 73 cours Albert Thomas 69003 LYON - *Le lieu peut être amené à changer en fonction de l'évolution des mesures sanitaires recommandées par les Autorités.*

### Moyens pédagogiques mis en œuvre

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

### Moyens d'encadrement

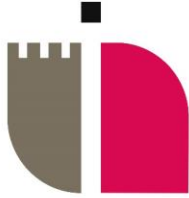
► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury.

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

► 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.



# UNIVERSITÉ DU VIN

## 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

### ⇒ 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)