CAPIAT

Prise en charge 100%

F1B - Connaissance des spiritueux: méthodes d'élaboration et dégustation

FONDAMENTAUX des SPIRITUEUX

PUBLIC CONCERNÉ : Cette formation s'adresse à tous les professionnels de la filière des spiritueux: production, qualité, commercial, marketing, communication, viticulteurs, vendeurs directs, services supports… et tous ceux qui souhaitent approfondir leurs connaissances sur les procédés et les produits.

PRÉ REQUIS : Aucun

OBJECTIF : Donner une vision à la fois synthétique et approfondie des spiritueux, tant sur le plan des méthodes d'élaboration que sur les diverses identités sensorielles.

PROGRAMME

Introduction au monde des spiritueux	• Produits, consommateurs, marchés, tendances
La distillation	• Comprendre les différents types d'alambics
Analyse sensorielle et technique de dégustation appliquée au secteur	• Permet de mieux préparer les séances de dégustation professionnelle par la maîtrise de l'ensemble du vocabulaire lié à la description technique des produits
Connaissance des catégories	• Les eaux-de-vie de fruits, de vin, de marc et de céréales dont calvados, cognac, armagnac, brandy, pisco, grappa, whisky, whiskey et bourbon • Les alcools blancs • La diversité des rhums • La tequila et le mezcal • Les anisés et l'absinthe • Les différents styles du baijiu
Mise en pratique et ateliers	• Nombreux exercices de dégustation ciblés • Près de 80 spiritueux goûtés et commentés

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Exposés. échanges
Sanction: évaluation des acquis et certificat de réalisation

6/12 participants - 5 sessions par an

Durée : 3 jours/21 heures

Horaires: 9 h 00 – 17 h 30