

313

ARTS DE LA TABLE ET OENOLOGIE

PUBLIC

Salariés du secteur des arts de la table.

OBJECTIFS ET MOYENS

Acquérir une profonde connaissance des produits.

Connaître leurs spécificités, origine, fabrication et utilisation.

Maîtriser les informations pour mieux conseiller et mieux vendre.

DURÉE ET CALENDRIER

1 journée :
28 septembre 2010
15 février 2011

PRIX

350 € non soumis à TVA.

PROGRAMME

Apéritifs, vins champagne, alcools et digestifs
tendance et évolution du marché,

Vignes et vignoble, de la connaissance des
boissons et des vins, les grandes régions
viticoles,

Abécédaire des principaux cépages blancs et
rouges et dénomination,

Du goût du vin, de la dégustation et de l'art
de déguster,

Pour conserver, présenter, ouvrir, servir,
déguster et boire, produits et accessoires
pour célébrer le vin et multiplier les plaisirs,
et accessoires associés :

Thermomètres, tire-bouchon, carafes,
aérateurs, verres...

..
Des outils de connaissance œnologique,

Le vocabulaire approprié.

Tarif 2010/2011

STAGES ASSOCIES : 310 - 311 - 312 - 314 - 315 - 316 - 317 - 318 - 319 - 320 - 321

Daniel BOULLERAY ☎ 02 38 77 89 00 ✉ daniel.boulleray@loiret.cci.fr