MCA003 - Micro-certification - Se perfectionner en oenologie et sommellerie

Mis à jour le 01-09-2024

Code : MCA003

Certification de type Experte

Enseignement de type mixte

0 crédits

Responsabilité nationale :
EPN11 - Territoires / Marine LOISY

Contact national :
Cnam Entreprises
292 rue Saint Martin
292 rue saint martin
75003 PARIS 03
01 58 80 89 72

entreprises@cnam.fr

Présentation

Prérequis

Aucun prérequis

Objectifs pédagogiques

Savoir parler du vin (gagner en confiance par la compréhension pour parler du vin)
Acquérir le vocabulaire relatif à l'œnologie et à la sommellerie
Obtenir les acquis nécessaires pour animer une dégustation

Compétences

Compétence 1 : Être capable d'identifier, décrire et expliquer les climats, cépages, la classification globale des vins et leur élaboration en fonction des territoires et en prenant en compte les changements climatiques, à des fins de conseil.
Compétences 2 : Être capable d'identifier les différentes techniques de vinification, les évolutions techniques dans ce domaine et celles des attentes des consommateurs en matière de degré d'alcoolisation, à des fins de conseil.
Compétence 3 : Être capable de développer et d'animer une prestation de découverte, initiation et dégustation autour des vins, de valoriser et produire une médiation sur les patrimoines liés au vin sur son territoire

Programme

Contenu

Connaître les méthodes d'élaboration des vins
Connaître les différents types de vins
Découvrir les grands terroirs viticoles français et leurs évolutions
Notions historiques viticoles des régions
Apprendre les techniques de dégustation
Les accords mets et vins

Modalités de validation

- Examen final

Description des modalités de validation

Test de connaissance théorique et pratique en fin de formation.