

Les fondamentaux des vins italiens

1 jours 7,00 heures

Programme de formation

Public visé

Cette formation s'adresse à toute personne souhaitant développer ses compétences en vins italiens afin de maîtriser leur présentation et leur conseil, et de valoriser son activité professionnelle.

Elle concerne notamment les professionnels de la restauration, de la distribution, ainsi que toute personne souhaitant acquérir les fondamentaux des vins italiens

Pré-requis

- Être majeur le jour de la formation.
- Avoir le niveau B1 oral et écrit en français du Cadre européen commun de référence pour les langues (CECRL).
- Aucune connaissance préalable en vins n'est requise.
- Aucune préparation préalable n'est nécessaire.

L'acceptation par le candidat de ces prérequis à valeur d'engagement concernant les attendus de son niveau de compétences et de connaissances requis pour cette formation.

Objectifs pédagogiques

À l'issue de cette formation, **les participants seront capables** de comprendre les points clés des vins italiens, ses principales catégories et son positionnement sur le marché français. Ils sauront identifier les principaux vins italiens (effervescents, blancs, rosés et rouges), leurs styles et leurs caractéristiques essentielles, à travers les grandes régions et cépages.

Ils seront également en mesure de décrire les typicités des vins italiens avec un vocabulaire simple, d'adapter leur discours aux attentes des clients et de proposer des vins pertinents selon les situations de consommation, notamment en suggérant des accords simples avec des plats italiens. Ils maîtriseront enfin les bases du service et de la présentation afin de valoriser les vins dans une logique de qualité de l'expérience client.

Les objectifs opérationnels visés sont :

- Identifier les principaux vins, cépages, régions et styles de vins italiens
- Décrire la typicité d'un vin italien à l'aide d'un vocabulaire simple et adapté
- Servir et présenter un vin italien de manière appropriée pour valoriser l'expérience client

Description / Contenu

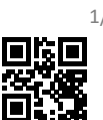
Le contenu de la formation est organisé en 4 modules.

Module 1 – Introduction aux vins italiens

- Les points clés des vins italiens (Cépages, origine, élaboration, dégustation)
- Principales catégories et termes des vins italiens (DOCG, DOC, IGT, Riserva, Classico...)
- Image et positionnement des vins italiens en France

Module 2 – Les vins blancs italiens

- Identifier les principaux vins (Pinot Grigio (Vénétie), Vermentino (Sardaigne), Fiano (Campanie), Orvieto...)
- Comprendre leurs caractéristiques et styles
- Pratique du service, de la présentation et des accords pour valoriser l'expérience client



Module 3 – Les vins rouges et rosés italiens

- Identifier les principaux vins (Valpolicella, Chianti, Barolo, Primitivo (Pouilles), Montepulciano (Abruzzes), Chiaretto di Bardolino Classico (Vénétie)...)
- Comprendre leurs caractéristiques et styles
- Pratique du service, de la présentation et des accords pour valoriser l'expérience client

Module 4 – Les vins effervescents italiens

- Identifier les principaux vins (Prosecco, Franciacorta, Moscato d'Asti...)
- Comprendre leurs caractéristiques et styles
- Pratique du service, de la présentation et des accords pour valoriser l'expérience client

Modalités pédagogiques

La formation se déroule en présentiel.

Une participation active tout au long de la formation est essentielle pour tirer pleinement profit du programme et viser l'obtention du certificat.

Moyens et supports pédagogiques

La formation inclut un manuel regroupant l'ensemble du contenu pédagogique, comprenant des cartes, des infographies, des espaces de prise de notes et des fiches dédiées à vos dégustations.

12 dégustations sont prévues :

Tous types de vins sélectionnés pour leur qualité et leur représentativité.

Quelques exemples de vins dégustés:

Prosecco, Moscato d'Asti, Pinot Grigio (Vénétie), Fiano di Avellino, Vermentino (Sardaigne), Verdicchio dei Castelli di Jesi, Chiaretto di Bardolino Classico, Valpolicella, Chianti, Barolo, Primitivo (Pouilles), Montepulciano Riserva (Abruzzes)...

Les participants bénéficient d'une pédagogie interactive avec un formateur qualifié :

- Méthode démonstrative avec supports numériques
- Méthode participative avec des contributions des participants
- Méthode active avec des évaluations formatives et des dégustations individuelles

Tout est organisé pour la formation : liste des dégustations, matériel de dégustation, stylo, support de notes.

Modalités d'évaluation et de suivi

Une évaluation d'une durée de 30 minutes est organisée en fin de formation sous la forme d'un **test de connaissances à choix multiple**, réalisé à livre fermé.

Pour valider le **certificat Les Fondamentaux des vins italiens** il est nécessaire d'avoir correctement répondu à **au moins 70 % des questions**.

Les résultats sont communiqués individuellement.

Les participants ayant validé l'épreuve reçoivent un **certificat Les Fondamentaux des vins italiens** .

*Une possibilité de rattrapage est prévue **sous conditions** en cas de non-réussite ou d'empêchement justifié.*