



institut  
de formation  
et de promotion  
des commerces  
de l'alimentation

## **STAGES ŒNOLOGIE**

**pour mieux connaître les vins et les spiritueux**

**11 modules**



**PARIS - Année 2019 - TOULOUSE**

**[www.ifopca.fr](http://www.ifopca.fr)**

**Paris : 01 55 26 39 90**

**Toulouse : 05 61 00 21 23**

**[contact@ifopca.fr](mailto:contact@ifopca.fr)**



# 11 MODULES ŒNOLOGIE

Formation toujours le lundi

## Module 1 : TECHNIQUES DE DEGUSTATION — NIVEAU 1

- Apprendre à déguster un vin
- Les différentes étapes de la dégustation
- La reconnaissance des textures et arômes
- L'élaboration d'un argumentaire de vente

A PARIS : 14 janvier 2019 / 08 avril 2019 / 08 juillet 2019 / 07 octobre 2019

A TOULOUSE : 14 janvier 2019 / 25 mars 2019 / 09 septembre 2019

## Module 2 : TECHNIQUES DE DEGUSTATION — NIVEAU 2

- Les facteurs de qualité du vin (vigne et terroir, cépages, vinifications, millésimes et climat)
- Les grandes régions viticoles
- L'étiquette
- Le choix adapté, et le conseil du vin

A PARIS : 21 janvier 2019 / 15 avril 2019 / 15 juillet 2019 / 14 octobre 2019

A TOULOUSE : 21 janvier 2019 / 01 avril 2019 / 16 septembre 2019

## Module 3 : LES VINS ROUGES

- Les principaux types de vins
- Les appellations françaises
- Les accords mets et vins
- L'élaboration d'une gamme en magasin

A PARIS : 28 janvier 2019 / 25 mars 2019 / 24 juin 2019 / 21 octobre 2019

A TOULOUSE : 28 janvier 2019 / 08 avril 2019 / 23 septembre 2019

## Module 4 : LES VINS BLANCS

- Les principaux types de vins
- Les appellations françaises
- Les accords mets et vins
- L'élaboration d'une gamme en magasin

A PARIS : 04 février 2019 / 01 avril 2019 / 01 juillet 2019 / 28 octobre 2019

A TOULOUSE : 04 février 2019 / 15 avril 2019 / 30 septembre 2019

# 11 MODULES ŒNOLOGIE

Formation toujours le lundi

## Module 5 : LES VINS DE BOURGOGNE

- Les terroirs (historique, sols, climat, cépages)
- Les cépages nobles et autres cépages
- La dégustation et les accords

A PARIS : 25 février 2019 / 29 avril 2019 / 15 juillet 2019 / 04 novembre 2019

A TOULOUSE : 29 avril 2019 / 07 octobre 2019

## Module 6 : LES VINS DE BORDEAUX

- Les terroirs (historique, sols, climat, cépages)
- Les cépages nobles et autres cépages
- La dégustation et les accords

A PARIS : 11 février 2019 / 13 mai 2019 / 22 juillet 2019 / 18 novembre 2019

A TOULOUSE : 06 mai 2019 / 14 octobre 2019

## MODULE 7 : LES VINS DE CHAMPAGNES

- Les terroirs (historique, sols, climat, cépages)
- Les cépages nobles et autres cépages
- La dégustation et les accords

A PARIS : 04 mars 2019 / 27 mai 2019 / 16 septembre 2019 / 25 novembre 2019

A TOULOUSE : 11 février 2019 / 13 mai 2019 / 21 octobre 2019

## MODULE 8 : LES VINS D'EUROPE

- Les terroirs (historique, sols, climat, cépages)
- Les cépages nobles et autres cépages
- La dégustation et les accords

A PARIS : 18 février 2019 / 03 juin 2019 / 23 septembre 2019

A TOULOUSE : 20 mai 2019 / 23 octobre 2019

# 11 MODULES ŒNOLOGIE

Formation toujours le lundi

## Module 9 : DEVELOPPER UN RAYON SPIRITUEUX

- Les techniques de production des spiritueux (bases)
- Les principales catégories et leur origine (gin, vodka, whisky, rhum, cognac...)
- Le rôle de l'élevage
- Dégustation d'un spiritueux et base de vocabulaire

A PARIS : 11 mars 2019 / 17 juin 2019 / 30 septembre 2019

A TOULOUSE : 27 mai 2019 / 04 novembre 2019

## Module 10 : LES WHISKIES

- Les différents whiskies
- Les principales régions de production de whisky
- La dégustation des whiskies
- Les accords possibles

A PARIS : 18 mars 2019 / 20 mai 2019 / 01 juillet 2019 / 07 octobre 2019

A TOULOUSE : 18 février 2019 / 03 juin 2019 / 18 novembre 2019

## Module 11 : LES BIERES

- Les différentes bières
- Brasseries et micro brasseries
- La dégustation
- Les accords

A PARIS : 25 mars 2019 / 27 mai 2019 / 08 juillet 2019 / 14 octobre 2019

A TOULOUSE : 25 février 2019 / 17 juin 2019 / 25 novembre 2019

## NOUS CONTACTER

### IFOPCA - PARIS

14 rue des Fillettes  
75018 PARIS

 01 55 26 39 90

### IFOPCA - TOULOUSE

146-200 avenue des Etats-Unis  
31200 TOULOUSE

 05 61 00 21 23