

OENOLOGIE - SOMMELLERIE



Ces formations sont destinées à tous ceux qui veulent entrer dans le monde fascinant du vin, qu'ils soient simples consommateurs ou amateurs débutants. Vous y découvrirez toutes les conditions requises pour choisir et apprécier les meilleurs vins.

Ces formations peuvent également s'adresser aux professionnels de la restauration, en ce qui concerne les unités 2, 3 et 4.

Conditions d'admission:

- Montant total de l'inscription (70,20€) ou exonération si Onem, CPAS,...
- En début de cycle: Titre secondaire inférieur minimum.
- Examen d'admission portant sur les compétences terminales du module précédent si inscription en cours de cycle.

Organisation pratique:

- Horaire des cours : voir annexe.
- Petit matériel personnel à acquérir selon la demande du professeur. (verres tulipe, livre,...)
- Marchandises fournies par l'institution et remboursement. Valeur estimée par mois à 30€/mois.
- Dégustations prévues régulièrement et exercices individuels (fiches techniques de dégustation).
- Local difficilement accessible aux personnes à mobilité réduite.

Contenu des cours:

Unité 1: Initiation à l'oenologie.

Origine et histoire du vin; étude du vignoble et des cépages; initiation à la dégustation (différentes techniques de dégustation du vin); explication des différentes techniques de vinification (vendange, sulfitage,...).

1 soirée/sem.

Unité 2: Oenologie - vins de France.

Localisation des principaux vignobles français; appellation et caractéristiques des différents vignobles; dégustation et classification des différents vins; accord des vins et des mets,...

1 soirée/sem.

Unités 3 et 4: Vins d'Europe-Vins du monde.

Localisation des principaux vignobles étrangers à la France; reconnaissance des principaux millésimes et appellation; reconnaissance de l'existence de vinifications particulières et catégories différentes de vin; maîtrise des principaux aspects de la législation locale; description des principaux circuits de distribution, exercices de dégustation,...

1 soirée/sem.

Unités 5: Sommelierie.(Unité facultative organisée ponctuellement et sous réserve d'un nombre suffisant d'étudiants)

La mise en place d'un bar et sa gestion; éléments de sommellerie; étude des apéritifs, des vins de liqueur, des eaux de vie, des cocktails,...

L'unité 5 complète avantagusement les unités précédentes axées essentiellement sur l'étude viti-vinicole.

1 soirée/sem.

Les cours sont dispensés par des experts de la profession.

Titres délivrés:

Obtention d'attestations de réussite. (Enseignement Secondaire Supérieur)

POUR TOUT CONTACT

Institut Provincial des Arts et Métiers du Centre

SITE DE BINCHE

Rue des Archers, 12

7130 Binche

Tél.: 064/31.02.47.

E-mail: BinchePS.Secretariat@hainaut.be

SITE DE MORLANWELZ

Rue de l'Enseignement, 6

7140 Morlanwelz

Tél.: 064/45.84.07.

E-mail: MorlanwelzPS.Secretariat@hainaut.be

Site internet: www.jetudie.be/ipeps-bcm