



PRO[®]
DÉGUSTATION 
savoir parler du vin simplement

ENTREPRISE

ORGANISME DE FORMATION N 73.81.00556.81

ANIMATIONS	DÉROULEMENT	OBJECTIFS	TARIFS H.T.
CEIL NEZ BOUCHE	- Présentation de la méthode d'analyse sensorielle - Dégustation d'un vin blanc, de 2 vins rouges et d'un vin effervescent - Sabrage d'un vin effervescent (si le lieu le permet)	Savoir parler du vin Comprendre ses goûts	490 € Jusqu'à 12 pers. au-delà : 40 € / pers.
BLIND TEST	- Apprendre à Déguster - Découvrir la bouteille cachée - Tenter de découvrir la provenance d'un vin dans un verre noir	S'efforcer de reconnaître les vins à l'aveugle	640 € Jusqu'à 12 pers. au-delà : 60 € / pers.
SAVEURS ET GOÛTS	- Découvrir les saveurs gustatives - Test organoleptique avec des saveurs solides et 4 vins orienté sur l'une des 4 saveurs - Rédaction de la carte d'identité du palais de chaque participant	Comprendre l'association des saveurs : Acide, Salé, Amer et Sucré	780 € Jusqu'à 12 pers. au-delà : 70 € / pers.
QUIZ VIN	- Découvrir l'histoire de 4 vins - Tester vos connaissances viticoles - Le meilleur gagnera un lot	Valoriser vos connaissances viticoles	980 € Jusqu'à 12 pers. au-delà : 90 € / pers.
FOOD ET VINS	- Découvrir les accords mets/vins autour de 3 recettes. - Tester 2 vins par recette, justifier le meilleur accord	Comprendre l'utilité de bien marier un plat avec un vin	1220 € Jusqu'à 12 pers. au-delà : 100 € / pers.
MISE EN BOUTEILLE	L'animateur vous propose 3 cépages Créer votre propre assemblage comme un vigneron Faire votre mise en bouteille Créer votre étiquette Passer l'agrément des vignerons	Découvrir l'une des facettes du métier de vigneron	1540 € Jusqu'à 12 pers. au-delà : 120 € / pers.

RESTO & VINS	THÈMES	TARIFS H.T.
INITIATION	- Ambiance dans un caveau voûté du 19e siècle en plein Paris - Menu classique et pédagogique - Vins en associations pour apprendre les accords mets/vins - Explication des règles pour organiser les accords	95 € / pers. (mini 8 - maxi 18)
TRADITION	- Ambiance restaurant Bistrot dans Paris - Menu autour des ragoûts et plats en sauce - les accords mets/vins en 2 thèmes; 1 classique et 1 surprenant - Explication des accords sous les 2 axes	110 € / pers. (mini 8 - maxi 18)
GOURMET	- Ambiance restaurant Traditionnel au centre de Paris - Menu gastronomique et créatif - les accords mets/vins en 2 thèmes; 1 originaux et 1 étranger - Explication des accords par les saveurs	140 € / pers. (mini 8 - maxi 18)
WORLD FOOD	- Ambiance restaurant Traditionnel au centre de Paris - Menu gastronomique et créatif	Sur devis

02 RESTO & VINS

1 INITIATION 2 TRADITION

3 GOURMET 4 WORLD FOOD

1 OEIL - NEZ - BOUCHE
ABORDEZ LA DÉGUSTATION AVEC
UNE MÉTHODE ET SON VOCABULAIRE

2 BLIND TEST
RETROUVEZ LES APPELLATIONS

3 SAVEURS ET GOÛTS
CARTOGRAPHIEZ VOTRE PALAIS

4 QUIZ VIN
TESTEZ VOS CONNAISSANCES VITICOLES

5 FOOD ET VINS
DÉCOUVREZ LES ACCORDS METS/VINS

6 MISE EN BOUTEILLE
CRÉEZ VOTRE BOUTEILLE AVANT
D'ÊTRE JUGÉ

LES PRIX sont hors location de salle et hors frais de déplacement du formateur. La durée de la prestation oscille entre 1h et 4h suivant l'animation

LES ANIMATIONS COMPRENENT
La prestation d'un professionnel de l'animation œnologique + le matériel de dégustation (verres, crachoirs, etc.) + le matériel d'animation (tableau, arômes, etc.) + les fascicules remis aux clients + les vins

OPTIONS SUR DEVIS
Dégustation de Grands Crus - Coffrets d'arômes (3, 12 ou 60 odeurs) - Anti-gouttes (DropStop®) - Coffrets vins

LES PRIX sont hors frais de déplacement du formateur. La durée de la prestation oscille entre 2h et 4h suivant l'animation. Ces prix sont pour Paris (en province : tarifs sur devis).

LES ANIMATIONS COMPRENENT
La prestation d'un professionnel de l'animation œnologique + le matériel de dégustation (verres, crachoirs, etc.) + un menu (entrée - plat - dessert) dans un restaurant + les fascicules remis aux clients + les vins

OPTIONS SUR DEVIS
Dégustation de Grands Crus - Coffrets d'arômes (3, 12 ou 60 odeurs) - Anti-gouttes (DropStop®) - Coffrets vins

CYCLE 1 : DÉBUTANT	DATE À DÉFINIR
INTRODUCTION À LA DÉGUSTATION (MÉTHODE)	Cycle 1 : Cours 1
LES VINS BLANCS	Cycle 1 : Cours 2
LES VINS ROUGES	Cycle 1 : Cours 3
LE CHOIX ET LE SERVICE DU VIN : LIRE UNE ÉTIQUETTE, ACCORDS METS & VINS, GÉRER SA CAVE	Cycle 1 : Cours 4

Le cycle 1 vous permettra de vous familiariser avec l'univers du vin et de la dégustation. Vous apprendrez les techniques de vinification des vins blancs et rouges, vous découvrirez les différents styles de vins produits en France, vous travaillerez votre technique de dégustation par le procédé de l'analyse sensorielle...

CYCLE 2 : PERFECTIONNEMENT	DATE À DÉFINIR
LES VINS DE BORDEAUX 2 X 2 HEURES	Cycle 2 : Cours 5 & 6
LES VINS DE BOURGOGNE 2 X 2 HEURES	Cycle 2 : Cours 7 & 8
LES VINS DE CHAMPAGNE ET MOUSSEUX	Cycle 2 : Cours 9
LES VINS DES CÔTES DU RHÔNE	Cycle 2 : Cours 10
LES VINS DU LANGUEDOC-ROUSSILLON	Cycle 2 : Cours 11
LES VINS DU SUD-OUEST	Cycle 2 : Cours 12
LES VINS ÉTRANGERS I	Cycle 2 : Cours 13
LES VINS ÉTRANGERS II	Cycle 2 : Cours 14
LE CÉPAGE MERLOT	Cycle 3 : Cours 15
LE CÉPAGE CABERNET-SAUVIGNON	Cycle 3 : Cours 16
LE CÉPAGE PINOT NOIR	Cycle 3 : Cours 17
LE CÉPAGE SYRAH	Cycle 3 : Cours 18
LE CÉPAGE CHARDONNAY	Cycle 3 : Cours 19
LE CÉPAGE SAUVIGNON BLANC	Cycle 3 : Cours 20

Le cycle 2 vous introduira plus en détail dans l'univers des vignobles français et étrangers. Vous pourrez découvrir précisément les différentes appellations et cépages utilisés pour la production des fameuses AOC et autres vins. La dégustation de différents vins d'une même région vous fera découvrir les subtilités géographiques et géologiques qui prennent part à l'élaboration des vins de terroirs.

Les cours sur les cépages vous permettront de mieux comprendre les différences qui peuvent apparaître sur des vins issus d'une même variété provenant de différentes régions du globe. La dégustation sera instructive et comparative, elle peut même se faire « à l'aveugle » pour éviter l'influence de l'étiquette...

TARIF H.T. : 690 € - Jusqu'à 12 personnes - au-delà : 59 € par personne
Dans le but d'apporter une sélection de qualité pour les cours sur les Bordeaux, Bourgogne et Champagne, un supplément de 100 € HT est à prévoir (jusqu'à 15 personnes)

LES PRIX sont hors location de salle et hors frais de déplacement du formateur. La durée de la prestation oscille entre 1h30 et 2h30

LES ANIMATIONS COMPRENNENT

La prestation d'un professionnel de l'animation œnologique + le matériel de dégustation (verres, crachoirs,...) + le matériel d'animation (tableau, arômes, etc.) + les fascicules remis aux clients + les vins

	FORMATION 12H	FORMATION 4H
MÉTHODE VOG® exclusif prodégustation	+	+
ÉDIFIER SON PALAIS sucre, acidité, alcool, tanins	+	X
COMPRENDRE L'ÉQUILIBRE DU VIN les différents composants du vin	+	+
DÉVELOPPER SON NEZ jeu des odeurs	+	+
TRAVAIL DE LA VIGNE notions de cépage et terroir	+	X
VINIFICATION DU VIN blanc, rouge, rosé	+	X
SAVOIR LIRE UNE ÉTIQUETTE AOC & classement de Bordeaux Bourgogne	+	X
GÉRER SA CAVE vieillesse, stockage, température	+	X
SERVICES DU VIN température, décantation, carafage	+	X
ACCORDS METS & VINS les grands principes	+	X
LES DÉFAUTS DU VIN oxydation, vinaigre, soufre, bouchon	+	X
DÉGUSTATION ET MISE EN PRATIQUE décortiquer le vin en appliquant la méthode vog	+	+
SYNTHÈSE juger du potentiel de garde	+	+

Nos formations sont dispensées par des professionnels et peuvent être financées par votre OPCA sous certaines conditions.

Suivant votre demande, nous construisons les modules de la formation en fonction de vos besoins. A titre d'exemple voici deux programmes.

TARIFS HT : jusqu'à 12 personnes - ½ journée (4h00) : 990 €
Journée (8h00) : 1590 € - 2 jours consécutifs : 2.790 €

LES PRIX sont hors location de salle et hors frais de déplacement du formateur

LES ANIMATIONS COMPRENNENT

La prestation d'un professionnel de l'animation œnologique + le matériel de dégustation (verres, crachoirs, etc.) + le matériel d'animation (tableau, arômes, etc.) + les fascicules remis aux clients + les vins



PRO[®]
DÉGUSTATION
savoir parler du vin simplement

œ[®]
NOKIT
CHÈQUE ŒNOLOGIQUE



PARIS, BORDEAUX, BRUXELLES, LILLE, LYON, MARSEILLE, METZ, MONTPELLIER, NANTES,
NICE, RENNES, STRASBOURG, TOULOUSE

Retrouvez plus d'informations sur notre site : www.prodegustation.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.