

## VOYAGE INITIATIQUE

### DANS LE MONDE DU VIN

#### LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris  
(Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

#### ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

#### RYTHME

3 jours (21 h - 7 h par jour)

#### PRÉ-REQUIS

Sans pré-requis spécifiques

#### PUBLIC VISÉ

Personnel de salle, restaurateurs, cuisiniers et cavistes souhaitant parfaire leurs connaissances. Amateurs désirant découvrir l'univers du vin français

#### DÉLAIS D'ACCÈS

Les prochaines dates de stage seront bientôt disponibles sur notre site

#### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Prise de contact téléphonique.  
Renseignement et retour du bulletin d'inscription.  
Prise de contact par l'école sous 48 heures pour validation de l'inscription.

#### OBJECTIFS

- Connaître les vins français et les caractéristiques des grandes régions viti-vinicoles
- S'initier à la dégustation et découvrir la diversité des vins
- Apprécier les alliances vins et mets pour mieux conseiller vos clients ou convives

#### CONTENU PÉDAGOGIQUE

La France viti-vinicole, ses vignobles et leur organisation.

Élaboration du vin : la vigne, le raisin et la vinification.

Découverte des régions viticoles françaises, des appellations et principaux vins.

Connaissance des règles de la dégustation : l'analyse sensorielle et son vocabulaire.

Analyse des alliances mets et vins.

## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposés et exercices d'application
- Démonstrations des gestes professionnels
- Formation-action
- Analyse critique des productions

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des acquis en cours et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

## LES RÉSULTATS OBTENUS

# 95,8%

Taux de satisfaction globale  
des stagiaires en Formation Continue en  
2022/2023  
(Très satisfait/ Satisfait)

## TARIFS ET FRAIS

990 euros

### CONTACT

Florence Estager-Laurent

Chargée de clientèle

01 49 54 17 52

[florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr](mailto:florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr)

*Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.*

Date de mise à jour : 31/10/2023

PARIS

FERRANDI Paris  
28 rue de l'Abbé Grégoire  
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE