



MASTERLEVEL SUD DE FRANCE

ORGANISME DE FORMATION

Raison sociale : SARL ATOUT TERROIR - N° de SIRET : 823 268 743 00023

N° Déclaration Activité Prestataire de Formation : 76340937537

ATOUT TERROIR est certifié au DATADOCK

Adresse : 5 rue de la Lucques Saint André De Sangonis 34725

Tél : 07 82 55 14 72 - E-mail : josselin@atout-terroir.com - Site internet : www.atoutterroir.com

Interlocuteur à la disposition des entreprises et des stagiaires : Josselin MÉNDIGAL

Domaine : Sommellerie – **Thème** : Accords Mets et vins – **Formacode** : 42739

Modalité : Présentiel – **Effectif** : Mini 2 pers / Max 10 pers - **Date** : 2 jours de 7H - 9H /12H - 13H -17H - **Lieu** : En centre

Public ciblé : Responsable ou salarié d'exploitation viticole

OBJECTIFS

- Obtenir un diplôme professionnalisant avancé sur la région viticole Languedoc-Roussillon (équivalent au niveau 2/3 du Wine & Spirit Education Trust, l'un des leaders mondiaux de la formation à la connaissance des vins)
- Obtenir une expertise sur le climat, les cépages, les terroirs mais aussi les pratiques viticoles, et le savoir-faire authentique des vignerons de notre Région.
- Approfondir sa connaissance sur les différentes appellations de la région à travers un cours théorique et des dégustations pratiques
- Perfectionner sa capacité à différencier les terroirs caractéristiques de la région, à appréhender la palette de cépages représentés et à maîtriser l'extrême diversité des vins du Languedoc-Roussillon

PROGRAMME DE FORMATION

- L'Histoire du Languedoc-Roussillon, des origines romaines au développement des moyens de transport pendant la Renaissance, en passant par le Phylloxera dévastateur et la politique de changement en découlant, jusqu'au 21ème siècle.
- La localisation et le climat du Languedoc-Roussillon
- La topographie, la géologie et la typologie des sols du Languedoc-Roussillon
- Les différents cépages
- La Viticulture et les méthodes de vinification
- Les dénominations du Languedoc-Roussillon : Indication Géographiques Protégées, Appellations d'Origine Protégées

PRÉ-REQUIS

- Aucun

MODALITÉS TECHNIQUES, PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT

1. les moyens pédagogiques :

Méthode active et participative . Énoncés

théoriques - Exercices d'application - Le stagiaire est évalué en début et en fin de formation.

2. l'examen:

L'examen se déroule directement après la formation et se compose de: 50 Questions à Choix Multiples - Une carte à compléter -

La rédaction de plusieurs essais - L'examen passé sera validé si la note dépasse les 75 points (sur 100) et l'étudiant obtiendra un

diplôme officiel certifié par le Conseil Régional du Languedoc-Roussillon et les Interprofessions de la région.

3. les matériels utilisés :

Manuel du Master Level fourni par SUD DE FRANCE- Powerpoint Laetitia BURON - Verres - Crachoirs - De 30 à 40 vins du Languedoc Roussillon (de 15 à 20 vins par journée de session) - Examen fourni par SUD DE FRANCE

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Des connaissances : QCM de fin
- De l'appréciation des participants : compte-rendu d'intervention formateur et évaluation stagiaire