

M. CHAPOUTIER

10NECO3240

Lieu du stage : TAIN L'HERMITAGE (26)

Dates : du 04/07/2011 09h00 au 08/07/2011 17h00

Nombre de places offertes : 4



<http://www.chapoutier.com>

HÔTELLERIE-RESTAURATION

Le vin en hôtellerie-restauration, sommellerie.

Professeurs concernés : Professeurs enseignant en hôtellerie-restauration (**sommellerie**)

Connaissances de base nécessaires : relatives à la discipline enseignée.

Objectifs : Approfondissement des techniques de dégustation et de ventes à travers la découverte des produits. L'École du Vin.

Programme :

Découverte de la Maison CHAPOUTIER et de son environnement

- Présentation de La Maison M.Chapoutier :
 - Un Histoire vieille de 7 générations
 - Un domaine qui s'étend de la Vallée du Rhône au Languedoc Roussillon mais aussi en dehors du territoire français : Portugal et Australie
 - Une entreprise pionnière et leader en matière d'agriculture biodynamique
- Connaissance du droit vitivinicole et de la filière
 - Les règles communautaires issues de l'organisation commune du marché vitivinicole
 - La segmentation des vins dans une optique de différenciation des produits et de spécifications de leurs conditions de production
 - L'organisation professionnelle de la filière vitivinicole en France pour comprendre « qui fait quoi » et être en mesure de s'adresser au bon interlocuteur sur un sujet donné
- Système de management de la qualité (SMQ)
 - Politique qualité et exigences légales
 - Maîtrise de la qualité
 - Qualité production
 - Qualité commerciale
 - Hygiène et Sécurité
- Présentation des produits : dégustation
- De la grappe de raisin à la bouteille de vin à travers la visite du site de production : Cuvierie/Embouteillage/Expéditions/Logistique

Visite des vignobles

Sommellerie Restauration

- Le caveau :
 - organisation et fonctionnement (ouverture, planning, caisse, stock....)
 - la vente directe :
 - l'accueil dégustation
 - la visite dégustation programmée
 - le merchandising et le packaging

- la VPC :
 - organisation et fonctionnement
 - support papier et par internet : stratégie et méthodes
- La dégustation d'un point de vue technique
 - Elaboration d'un vin blanc, rosé et d'un vin rouge
 - Préparation et conditionnement des vins
 - Dégustation organoleptique et analyse sensorielle
- L'Ecole du Vin M. Chapoutier
 - Organisation et fonctionnement
 - Les différents ateliers : contenus et objectifs
 - Les séminaires et produits touristiques associés

Spécificités du stage : hébergement et repas sur place (possibilité d'être hébergé dès le dimanche soir). Visites sur place.