

## Atelier oenologie : à la découverte des vignobles belges



### Formation continue

Que vous soyez professionnel en activité, curieux ou passionné par un domaine, formez-vous avec notre Formation Continue tout au long de votre vie !

# Valorisons et redécouvrons les vignobles belges !

Depuis quelques temps, nous assistons à une renaissance de la viticulture belge. Vous êtes professionnel dans l'Horeca ou amateur de bons vins et désirez en apprendre plus sur les cépages belges ? Venez les découvrir, lors de 3 matinées, dans une ambiance conviviale et détendue.

## Programme

- Présentation du vignoble belge et de son histoire.
- Présentation des domaines et des cépages.
- Dégustation de 10 vins belges "John Oeno Belgium".

## Formateur: M. Thierry Letellier

- Formateur de salle
- Maître d'hôtel et sommelier
- Jury de salle pour Skills
- Importateur de vins portugais

## objectif

- Valoriser la découverte du vignoble et des cépages belges
- Découverte de domaines belges
- Familiarisation avec les cépages propres aux vins belges
- Connaissance du terroir
- Associations mets et vins

## Détails sur la formation:

## Public cible

Professionnels du métier ou amateurs du vin qui souhaitent étendre leurs connaissances en sommellerie et découvrir les cépages belges.

## DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

**Prix:** 225 €

**Durée:** 12h00

**Dates:**

**Dates :**

• 06/04 - 13/04 et 20/04/2024

**Horaire :** le samedi de 10h00 à 14h00

**Places:** Min. 8 - Max. 12

## CONDITIONS D'ADMISSION

**Avoir 18 ans**

**Le coût de la formation est à payer au comptant, à l'inscription.**

Vous êtes apprenant ou vous avez déjà suivi une formation continue à l'efp dans l'année en cours ? Envoyez vos coordonnées par mail à [fc@efp.be](mailto:fc@efp.be) pour découvrir si vous pouvez bénéficier d'une réduction sur votre prochaine formation.