

Atelier oenologie : à la découverte des vignobles portugais



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 !

Vous êtes professionnel dans l'Horeca ou amateur de bons vins et désirez en apprendre plus sur les régions viticoles du Portugal, les cépages et différentes vinifications ? Venez les découvrir, lors de 3 matinées, dans une ambiance conviviale et détendue.

PROGRAMME :

- Présentation des régions.
- Méthodes de vinification.
- Initiation à la dégustation et étude des différents cépages.
- Dégustation et découverte de Porto et Madère.
- Association mets et vins.

Formateur : Monsieur Thierry Letellier

Formateur de salle

Maître d'hôtel et sommelier

Importateur de vins portugais

objectif

- Découvrir l'histoire de la viticulture portugaise
- Les méthodes de vinification
- Les terroirs
- Les Porto et Madère.

Détails sur la formation:

Public cible

Professionnels du métier ou amateurs de vins qui souhaitent étendre leurs connaissances en sommellerie et découvrir les vins du Portugal.

DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

Prix: 225 €

Durée: 12h00

Dates:

Dates :

• les 18/05 - 25/05 et 01/06/2024

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 pour découvrir si vous pouvez bénéficier d'une réduction sur votre prochaine formation.