



Oenologie : à la découverte des vignobles belges

DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

Prix: 225 €

Durée: 12h00

Horaire: le samedi de 9h30 à 13h30

Dates: les 08/10 - 15/10 et 22/10/2022 / OU les 04/02 - 11/02 et 18/02/2023 / OU les 01/04 - 08/04 et 15/04/2023

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.

Description

Valorisons et découvrons les vignobles belges !

Depuis quelques temps, nous assistons à une renaissance de la viticulture belge. Vous êtes professionnel dans l'Horeca et 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

Public cible

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