

Septembre → Juin



## Finalités particulières :

**L'unité d'enseignement doit permettre aux intervenants professionnels ou volontaires susceptibles**

d'acquérir les connaissances qui lui permettront d'analyser la composition organoleptique de mets élaborés et d'argumenter le choix des vins sur l'ensemble des mets.

## Pour Qui?

Tout public, demandeur d'emploi principalement, et titulaire d'un certificat d'enseignement secondaire inférieur (si pas vous présenterez un test d'admission).



## Unités d'enseignement 40 périodes

- Œnologie: "Accord mets et vins":  
Technologie
- Œnologie: "Accord mets et vins":  
Laboratoire

## Objectifs:

- Décrire les différentes saveurs complexes d'un produit donné ( l'origine, la texture,...)
- proposer des accords judicieux en fonction des mets choisis.



**Des questions sur les  
cours?**

Appelez le 071/59.51.53

