

CONNAITRE LES WHISKIES D'ECOSSE ET AUTRES ALCOOLS

THEME :
MET137

PUBLIC :
Cavistes

DUREE :
1 jour (7 heures)

**LIEU DE LA
FORMATION :**
Salle de formation

**NOMBRE DE
PARTICIPANTS :**
8

PREREQUIS :

OBJECTIFS

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- Donner aux stagiaires les moyens de perfectionner leurs connaissances des whiskies pour apporter au client sur le rayon et lors de la foire aux whiskies un conseil opportun et judicieux, en adoptant un langage professionnel.

CONTENU

LE MONDE DU WHISKY

- Histoire et origines du whisky
- L'Ecosse : les régions productrices (Lowlands, Highlands, Island, etc...) et implantations des principales distilleries
- Principaux autres pays producteurs de whiskies : Japon/Irlande/USA (bourbon)

PRINCIPES GENERAUX D'ELABORATION DES MALTS WHISKIES

- Choix des céréales
- Principes du maltage : influence de la tourbe
- Le brassage/La fermentation/La distillation/Le vieillissement

LA DEGUSTATION

- Dégustation de 6 whiskies
- Méthodologie et chronologie de la dégustation
- Typicité et caractères des différents whiskies
- Influence des terroirs

TERMINOLOGIE DU WHISKY : LES MENTIONS SUR ETIQUETTES

- Malt/single/scotch whisky/blended scotch/glen.../highland/single cask/cask strength/whiskey etc....

AUTRES ALCOOLS

- Dégustation comparative : le cognac, l'Armagnac, Le Calvados, Le Rhum

MOYENS PEDAGOGIQUES

- La formation est assurée par une personne ayant une solide expérience dans le domaine des whiskies.
- Chaque stagiaire met en pratique les connaissances acquises et dispose d'un support de cours.
 - Apports théoriques
 - Paper board, vidéo projecteur.
 - Un livret sera remis à la fin de la formation à chaque participant reprenant tous les thèmes abordés.

VALIDATION DES ACQUIS

- Evaluation des stagiaires.
- Feuilles de présences.
- Attestation de fin de formation.