

FORMATION WHISKY CERTIFICATE IN SCOTCH WHISKY

OBJECTIFS :

A l'issue de cette formation, le stagiaire sera en capacité **en anglais** de :

- Conseiller toute clientèle dans son choix de whisky en tenant compte de ses goûts et de ses attentes
- Décrire et expliquer les principaux facteurs de qualité dans l'élaboration d'un whisky
- Décrire de manière simple les principales différences entre les différents types de Scotch Whisky
- Décrire de manière simple les principales différences entre les différents styles de whisk(e)y à travers le monde
- Décrire les influences de l'élevage dans le profil organoleptique d'un whisky
- Mener une dégustation de whisky
- Expliquer et conseiller les différents modes de consommation du whisky
- Construire un argumentaire de vente par rapport au style de whisky

PROGRAMME DE LA FORMATION :

- Histoire et développement
- Le commerce du whisky
- Les matières premières
- Les étapes de la production
- La distillation
- La maturation
- L'embouteillage
- La distillation de grain
- l'assemblage
- Le service du whisky
- La dégustation
- Visite de la distillerie du Vercors
- Examen du "Scotch whisky Certificate"

CONTACT ET INFORMATIONS :

TerraRhona
Fief de Gambert
22 route de Larnage
26600 Tain
L'Hermitage

Guillaume Reynaud
0748132633
g.reynaud@terrarrhona.com

DURÉE ET DATES DE FORMATION 2022 :

2 journées de 7 heures
Durée totale : 14h00
• 04 + 05 /11 / 2022

TARIF : 830€ HT/PERS

PUBLIC :

Groupe de 8 personnes minimum
Professionnels secteurs restauration, animation-vente-conseil et commerce des vins et spiritueux, amateurs de spiritueux

Pré-requis : Professionnels secteurs production, spiritourisme, restauration, animation-vente-conseil et commerce des vins et spiritueux, amateurs de spiritueux, Pré-requis : formation certifiante en anglais, un certain niveau d'anglais est requis. Il faut également avoir l'âge légal pour consommer de l'alcool.

LIEU :

Le fief de Gambert, 2 route de la petite pierelle, 26600 TAIN L'HERMITAGE

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap. (*Nous contacter pour toute demande spécifique nécessitant une adaptation de la prestation*)

MODALITÉS TECHNIQUES ET PÉDAGOGIQUES :

- Diaporama, paperboard, échanges, dégustation
- Remise de supports pédagogiques
- *Intervenants :* Guillaume Reynaud (EWA Educator)

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS :

Un délai de deux semaines minimum est nécessaire pour tout traitement de dossier d'inscription.

ÉVALUATION :

- Document d'évaluation de satisfaction
- Examen d'une heure, QCM, obtenir 60% de bonnes réponses
- Certification anglais spécialisé CLOE (En partenariat avec la CCI de la Drôme)