

Le Cordon Bleu Paris propose un parcours d'exception pour s'initier aux vins et spiritueux du 17 au 28 juin

Le Cordon Bleu Paris, institut d'arts culinaires et de management hôtelier, a conçu un parcours unique de deux semaines en immersion dans l'univers des vins et spiritueux, qui sera dispensé du 17 au 28 juin au sein de l'institut Le Cordon Bleu Paris. Accessible à tous sur inscription, proposé en français et consécutivement traduit en anglais, ce programme permettra aux participants d'acquérir des connaissances précieuses en œnologie auprès d'experts du secteur.

Un parcours initiatique complet, des vignobles à la dégustation

Le *Cours d'Œnologie : vignobles et dégustation* permet une compréhension approfondie des arômes, des saveurs et du savoir-faire des vignobles français. De l'apprentissage de techniques de dégustation à la découverte des accords mets et vins, en passant par l'étude des principales régions viticoles de France, les participants pourront acquérir une vision globale des différences et caractéristiques des territoires viti-vinicoles.



Des formateurs et un lieu d'apprentissage d'exception

Les enseignants et intervenants de ce programme, experts reconnus dans le domaine, partageront leurs connaissances et savoir-faire à travers des cours interactifs et des dégustations guidées. Les participants découvriront les secrets de la dégustation au sein de l'institut Le Cordon Bleu Paris, dans une salle spécialement équipée et dédiée aux métiers du vin, recréant l'atmosphère authentique d'un chai.

Une occasion pour tous de se former à l'œnologie

Amateurs éclairés ou non, francophones ou non, étudiants en arts culinaires, professionnels de l'hôtellerie-restauration souhaitant en savoir plus sur les vins et spiritueux... Tous sont bienvenus pour ce voyage initiatique dans l'univers de l'œnologie.

Informations pratiques

Dates : du 17 au 28 juin 2024
Horaires : de 9h30 à 17h
Prix : 2 450€ TTC

Le Cordon Bleu Paris
13-15 Quai André Citroën
75015 Paris

Inscriptions et modalités du programme

Critères d'inscription :

Âge : minimum 18 ans

Langue : pour une participation optimale à la formation, il est recommandé de très bien maîtriser le français ou l'anglais

Niveau de prérequis (diplôme) : aucun

Date limite d'inscription : 5 jours ouvrés avant le démarrage de la formation

Durée du programme :

2 semaines, du lundi au vendredi de 9h30 à 17h

51h de cours, dont 46,5h d'enseignement en classe, 1,5h d'atelier de dégustation et 3h de participation à une masterclass

Le café du Cordon Bleu Paris est ouvert tous les jours pour déjeuner sur place.

Langue d'enseignement :

Le cours est dispensé en français et est consécutivement traduit en anglais.

Méthode d'enseignement :

La formation allie cours théoriques et dégustations de vins.

Les salles de cours sont équipées de matériel professionnel.

Plus d'informations et inscription en ligne :

[Cours Œnologie - Formation de 2 semaines | Le Cordon Bleu Paris](#)

Le Cordon Bleu

Avec plus de 125 ans dans l'enseignement, Le Cordon Bleu est le premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier, formant chaque année 20 000 étudiants de plus de 130 nationalités. Le Cordon Bleu propose des formations de référence variées dans les domaines de la gastronomie, des métiers du vin, de l'hôtellerie et du tourisme, allant de l'initiation des techniques culinaires jusqu'au MBA.

Pour en savoir plus : [Le Cordon Bleu Paris - École de cuisine, arts culinaires et management hôtelier](#)