

## SOMMELLERIE

(7 heures)

### Objectifs et contenu de la formation :

Permettra aux travailleurs du milieu de la restauration d'acquérir des connaissances pratiques qui augmentera leurs compétences et leur valeur sur le marché du travail.

- Savoir se situer sur une carte des vins
- Apprendre comment est fait le vin par rapport aux 5 éléments d'influence
- Reconnaître les régions et leurs particularités
- Reconnaître les cépages et leurs particularités
- Reconnaître les indices de qualité
- Savoir déguster et distinguer les éléments de robe, nez et bouche
- Procéder efficacement à des accords mets et vins

### Pré-requis académique

Travailler dans le milieu de la restauration.

### Reconnaissance et attestation

Bien que cette formation comporte l'enseignement de notions théoriques, celle-ci est essentiellement axée sur la pratique. L'enseignant corrigera sur le champ les applications techniques incorrectes et renforcera les comportements adéquats. Le participant aura ainsi une rétroaction permanente quant à son niveau de performance.

Aucun examen formel du ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur ne sera administré aux participants. L'évaluation de l'évolution de chaque participant sera rigoureuse.

Le SAE émettra une attestation de formation à chaque participant à la fin de l'activité.

### Évaluation de la formation

À la fin de la formation, les participants rempliront un formulaire d'évaluation sur place ou en ligne. Le résultat sera communiqué, par courriel, à madame Alexia Landreville.

### Clientèle admissible :

Cette formation s'adresse exclusivement aux personnes suivantes :

- Les travailleurs en emploi résidant ou travaillant dans la région de Lanaudière ;
- Les travailleurs autonomes résidant dans la région de Lanaudière ;
- Les personnes temporairement sans emploi résidant dans la région de Lanaudière lorsque la formation est en lien avec leur domaine d'études ou leur expérience professionnelle.

**NE SONT PAS ADMISSIBLES :**

- Les employés permanents des secteurs public et parapublic ;
- Les prestataires de la CNESST ou de la SAAQ ;
- Les étudiants et les étudiantes (même s'ils travaillent à temps partiel) et les personnes en réorientation de carrière ou qui voudraient suivre un cours à des fins personnelles

Le SAE se réserve le droit d'annuler une formation dans le cas où le nombre minimal d'inscriptions requis pour l'ouverture d'un groupe ne serait pas atteint.

**Horaire :** Les samedis 16 et 23 mars 2024 (avant-midi)

**Formateur :** Daniel Desrosiers

**Coûts :** 35\$

**Lieu :** Pavillon Service aux entreprises 110, rue Marie-Curie, Saint-Charles-Borromée

**INSCRIPTION ET INFORMATION**

**Service aux entreprises**  
110, rue Marie-Curie, Saint-Charles-Borromée  
**450 758-3552 poste 23941**

