

eureka FORMATION

Ensemble faisons rayonner l'hôtellerie-restauration neuchâteloise



CPNHR

Commission professionnelle neuchâteloise de l'hôtellerie et de la restauration

Neuchâtel-Jura
Suisse Romande
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

HOTEL & GASTRO
union
depuis 1886



GASTRO **EUCHÂTEL**
HOTELLÈRE & RESTAURATION



Être toujours au top
pour exceller dans votre passion

Champagne - séminaire

OBJECTIF DE LA FORMATION

Le séminaire - Champagne vous offre la possibilité d'en apprendre davantage sur la production ainsi que sur la dégustation professionnelle d'un champagne et sur les différents styles de champagne. 6 champagnes seront dégustés. A la fin de ce séminaire, vous serez en mesure de déguster et d'évaluer des champagnes avec des connaissances spécialisées, de lire l'étiquette et d'expliquer la différence entre les champagnes selon le "type de productrice/producteur" (NM, RC, ND, CM parmi d'autres).

PUBLIC-CIBLE

Ce séminaire s'adresse à des à toute personne intéressée par le sujet.



PRÉ-REQUIS

Français oral

CONTENU

Vous dégusterez 6 Champagnes et vins mousseux de différents styles et niveaux de qualité. En deuxième partie, nous allons examiner la méthode de production "Charmat" (cuve close) et le style des vins qu'on peut en produire comme : Prosecco, Moscato d'Asti, Sekt parmi d'autres. Naturellement, autres vins issus de la méthode traditionnelle font partie de ce séminaire comme la "Cava", "Franciacorta" et autres...

VALEUR AJOUTÉE

A la fin de ce séminaire, la personne de service est capable de parler avec passion de ce produit d'exception pour déclencher une vente.

INFORMATIONS PRATIQUES

Lieu : eureka FORMATION, St-Blaise

Durée : 1 après-midi

Horaire : 14h à 17h

Prix : Tarif préférentiel pour les exploitants neuchâtelois

