

## Atelier oenologie : à la découverte des vignobles portugais

In vino veritas !



### Formation continue

Que vous soyez professionnel en activité, curieux ou passionné par un domaine, formez-vous avec notre Formation Continue tout au long de votre vie !

Vous êtes professionnel dans l'Horeca ou amateur de bons vins et désirez en apprendre plus sur les régions viticoles du Portugal, les cépages et différentes vinifications ? Venez les découvrir, lors de 3 matinées, dans une ambiance conviviale et détendue.

**PROGRAMME :**

- Présentation des régions.
- Méthodes de vinification.
- Initiation à la dégustation et étude des différents cépages.
- Dégustation et découverte de Porto et Madère.
- Association mets et vins.

**Formateur : Monsieur Thierry Letellier**

Formateur de salle

Maître d'hôtel et sommelier

Importateur de vins portugais

## objectif

- Découvrir l'histoire de la viticulture portugaise
- Les méthodes de vinification
- Les terroirs
- Les Porto et Madère.

## Détails sur la formation:

## Public cible

Professionnels du métier ou amateurs de vins qui souhaitent étendre leurs connaissances en sommellerie et découvrir les vins du Portugal.

## DETAILS SUR LA FORMATION

Attestation de participation

**Prix:** 225 €

**Durée:** 12h00

**Dates:**

**Dates :**

• 22/03 - 29/03 et 05/04/2025

**1 seul module par an !**

**Horaire :**

le samedi de 10h00 à 14h00

**Places:** Min. 8 - Max. 12

## CONDITIONS D'ADMISSION

**Avoir 18 ans.**

**Le coût de la formation est à payer à l'inscription.**

Vous êtes apprenant(e) ou vous avez déjà suivi une formation continue à l'efp dans l'année en cours ?

Envoyez vos coordonnées par mail à [fc@efp.be](mailto:fc@efp.be) avant de vous inscrire pour découvrir si vous pouvez bénéficier d'une réduction.