

FORMATION

LES VINS DE NEUCHÂTEL

Pinot noir et déclinaisons
e-learning et dégustation par la suite



eureka-formation.ch
Ce dont vous avez besoin, comme vous en avez envie



- ✓ DIRECTION
- ✓ CADRES
- ✓ EMPLOYÉS

Objectif de la formation

Faire découvrir le monde du vin neuchâtelois via une formation en blended learning*.

Public-cible

Les tenanciers d'établissements publics et leurs collaborateurs.

Pré-requis

- Avoir plus de 16 ans
- Connaissance du français oral et idéalement écrit
- E-learning à suivre avant la partie pratique
- Avoir des bases en dégustation

Contenu

1. E-learning :

- Pinot noir et déclinaisons (Oeil-de-perdrix, Perdrix blanche, Pinot barriqué)

2. Atelier pratique :

- Dégustation en classe avec explications de notre expert

Valeur ajoutée

Plus on connaît un produit, mieux on le vend ! Vous serez, vous et votre personnel, à même de conseiller le client et de répondre à la demande croissante de produits de la région, bien servis.

Intervenant



Yves Dothaux, Responsable du laboratoire oenologique et de la cave, Station viticole et encavage de l'Etat. Il est notamment à l'origine de La Cataracte, association qui a pour but la connaissance et l'appréciation de tout ce qui touche à la vigne et au vin.

Informations pratiques, cours n° 06.52

- Lieu :** Station viticole cantonale, rue des Fontenettes 37, 2012 Auvonnier
- Dates :** Sur une demi-journée
- Heures :** De 14h30 à 17h
- Prix :** Prix préférentiel pour les exploitants neuchâtelois et leurs employés

Inscription : www.eureka-formation.ch

Contact : info@eureka-formation.ch, tél.: 032 344 80 80



Idéal pour une activité d'entreprise !

Tout le monde suit le e-learning de son côté et la partie dégustation se fait entre collègues...



**blended learning:*

Formation combinant des cours en e-learning (à la maison ou au travail, derrière un ordinateur ou une tablette) et des cours « traditionnels » comportant pratique et échanges avec l'intervenant. Les dates des cours sont fixes et les e-learning sont à suivre librement.

Se référer à notre site internet

www.eureka-formation.ch