

ETUDE DES WHISKIES : INITIATION

Cette formation est destinée à tous ceux qui souhaitent:

- * Maîtriser les méthodes principales d'identification des différents whiskies (écossais ou du Monde) en fonction des arômes dégagés;
- * Identifier les principales distilleries productrices en fonction des arômes identifiés;
- * Acquérir les connaissances techniques de base en whiskies et plus particulièrement s'initier à la dégustation et à quelques accords whiskies-mets.

Conditions d'admission:

- Montant total de l'inscription (64,40€) ou exonération si Onem, CPAS,...
- Connaissances de base dans le domaine de la distillerie via des cours d'œnologie et/ou de biérogologie.

Organisation pratique:

- Horaire des cours : voir annexe.
- Petit matériel personnel à acquérir selon la demande du professeur. (Voir séance d'informations)
- Marchandises fournies par le chargé de cours et remboursement. Valeur estimée: 10€/cours
- Dégustations prévues régulièrement et exercices individuels (fiches techniques de dégustation).
- Local difficilement accessible aux personnes à mobilité réduite.

Programme de cours

Etudes des whiskies (écossais et du Monde): histoire, composition et législation:

- * Localiser les principales régions du Monde productrices de whisky et les principales distilleries de chaque pays;
- * Retracer brièvement l'histoire et les origines des whiskies;
- * Citer les différentes matières premières (type de céréales ...) qui entrent dans la fabrication des whiskies;
- * Citer les différentes réglementations de base conduisant aux différentes appellations mondiales utilisées;
- * Définir et expliquer le processus d'élaboration: le maltage, le brassage, la distillation, le vieillissement;
- * Expliquer l'influence de l'eau minérale dans la production;
- * Expliquer les étapes de vieillissement et apports gustatifs associés;
- * Expliquer l'influence du type de chêne utilisé pour la création des fûts ainsi que l'exposition climatique des chais de stockage sur les caractéristiques et les qualités du whiskies produit.

Laboratoire de dégustation:

- * Identifier, reconnaître et caractériser les whiskies les plus connus à travers la dégustation et par examen organoleptique;
- * Appréhender le vocabulaire spécifique aux whiskies;
- * Identifier et caractériser quelques défauts des whiskies;
- * Identifier, reconnaître et caractériser différents arômes à l'aide d'une roue des arômes du whisky;
- * Identifier l'apport du vieillissement et du type de fûts utilisés lors de la dégustation;

Titre délivré:

Obtention d'une attestation de réussite. (Enseignement Secondaire Supérieur)

Notre institution propose aussi régulièrement des formations en œnologie, biérogologie, sommellerie du thé et cocktails.

POUR TOUT CONTACT

Institut Provincial des Arts et Métiers du Centre

Site de Binche

Rue des Archers,12

7130 Binche

Tél.: 064/31.02.47

E-mail: BinchePS.Secretariat@hainaut.be

Site internet: www.etudierenhainaut.be/ipeps-bcm