

Intitulé du cours	Connaissance des spiritueux
Présentation et objectifs pédagogiques :	
➔ Ce module présente les méthodes de production des principaux spiritueux et leur évolution dans le monde. Il définit ce qu'est un spiritueux, son élaboration et les différents styles existant à travers le monde.	
➔ Les objectifs sont les suivants : Réalisation par l'étudiant des motivations d'achat de spiritueux au niveau commercial Compréhension des différentes techniques de production associées aux spiritueux Connaissance des différents styles existants ainsi que les principaux pays producteurs Connaissance des principaux principes de mixologie Acquisition des compétences pour décrire les différents styles Acquisition des compétences pour conseiller le client quant à ses besoins et l'aider à choisir le/les spiritueux les plus adaptés	
Programme et méthodologie :	
Les chiffres clés du marché des spiritueux en France et à l'international : historique et évolution ; explication des grandes tendances. Les différents marchés. Présentation des principaux spiritueux : cognac, armagnac, eaux-de-vie de fruits, whisky, rhum, vodka, gin.	
Les techniques de production : choix du ou des matières premières, fermentation de la matière première, types de distillation, techniques d'élevage et assemblage des spiritueux.	
Détail des différents types de distillation et impact sur le style final du spiritueux.	
Passage en revue des différentes zones de production des spiritueux ainsi que des styles associés à chaque zone.	
Les étudiants auront l'occasion de déguster entre 16 et 20 spiritueux différents au cours de la séance, provenant d'une variété de pays et représentatifs des styles les plus communs.	
Compétences visées :	
Acquérir les connaissances essentielles sur les spiritueux produits dans le monde. Être capable d'acheter et de vendre une gamme représentative des principaux spiritueux.	
Pédagogie :	
Support de cours ppt ; dégustation à l'aveugle des spiritueux ; analyse technique des spiritueux ; comparaison des différents styles ; réflexion sur le public potentiel pour chaque style ; échange avec les élèves ; ateliers en sous-groupes avec restitution en séance plénière.	
Prérequis :	
Quelques notions en spiritueux recommandées. Niveau moyen pour comprendre la variété et les facteurs de qualité des spiritueux en France et dans le monde.	
Modalités d'évaluation :	
Evaluation de l'atteinte des objectifs par l'intervenant. Evaluation écrite suivie d'une dégustation des principaux styles de spiritueux concernés.	
Contrôle final sous forme d'examen de contrôle des acquis ; l'examen inclut, outre des questions de connaissance, des questions de compréhension ainsi qu'une dégustation de deux spiritueux vus au programme. La notation se fait sur 20 points, avec 10 points pour les questions de connaissance, 5 points pour une question de compréhension au choix et 5 points pour la dégustation de deux spiritueux.	
Compétences requises de l'intervenant	
Intervenant spécialisé en spiritueux du monde.	
Durée	
2 jours	