

Atelier œnologie : à la découverte des vignobles portugais

RÉF | 9576

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

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

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.

Certification(s) visée(s)

Éventuellement attestation de participation de l'organisme

Type de formation [Institutionnel](#)

ORGANISATION

Durée 12 heures

Horaire samedi en journée ET mercredi en soirée

Coût 225 €

CONDITION D'ADMISSION

Prérequis administratifs Aucun

Remarques

EN PRATIQUE

Pour s'informer et postuler

Inscrivez-vous en ligne sur [le site de l'organisme](#)

Pour s'informer uniquement

Vous avez plusieurs possibilités, soit :

- Contactez le pôle FC au 02 370 85 12
- Envoyer un e-mail à fc@efp.be
- Consultez le site [web](#)

Organisme

Efp : Formation continue

Rue de Stalle 292b

1180 Uccle

Tél: efp 0800 85 210

<http://www.efp.be>