

PROGRAMME DE FORMATION PROFESSIONNELLE

LA FORMATION : « Maîtriser la production et la dégustation du rhum et du whisky »

Durée : 31 heures et 30 minutes

Nombre de minimum d'inscrits : 1

Nombre de places : 6

Coordination : Patricia MORREVE – 06 24 71 06 32 – patricia@formagora.fr

Programme de formation actualisé le 24/08/2025

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Le marché des spiritueux connaît une évolution significative, avec une demande croissante pour des produits de qualité et d'origine. Le rhum et le whisky sont particulièrement plébiscités, bénéficiant d'un engouement sans précédent :

- Les ventes mondiales de rhum premium ont augmenté de 5,1% en 2022, atteignant 1,6 milliard de dollars.
- Le marché du whisky devrait croître à un taux annuel de 6,4% entre 2023 et 2028.
- On observe une tendance forte vers la premiumisation, avec une demande accrue pour des produits artisanaux et d'exception.
- Les consommateurs sont de plus en plus intéressés par l'origine, les méthodes de production et l'histoire derrière chaque bouteille.
- Le tourisme lié aux distilleries est en plein essor, démontrant un intérêt croissant pour la compréhension des processus de fabrication.

Dans ce contexte, la formation aux techniques de production et de dégustation du rhum et du whisky répond à un besoin réel du marché, offrant des opportunités tant pour les professionnels établis que pour les entrepreneurs souhaitant se lancer dans ce secteur dynamique.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE FORMATION

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, les participants seront capables de :

- Maîtriser l'ensemble du processus de production du rhum et du whisky, de la sélection des matières premières à l'embouteillage
- Analyser et évaluer la qualité des rhums et whiskies à travers des techniques de dégustation professionnelles
- Comprendre et appliquer les réglementations spécifiques à la production et à la commercialisation de ces spiritueux
- Élaborer des stratégies de développement de produits et de marketing adaptées au marché actuel du rhum et du whisky
- Identifier les tendances émergentes et les opportunités d'innovation dans l'industrie des spiritueux

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Pendant la formation, les participants développent des capacités à :

- Identifier et sélectionner les matières premières appropriées pour la production de rhum et de whisky de qualité
- Conduire les processus de fermentation et de distillation spécifiques à chaque spiritueux
- Analyser et ajuster les paramètres de vieillissement pour obtenir les profils aromatiques désirés
- Utiliser un vocabulaire précis et technique pour décrire les caractéristiques sensorielles des spiritueux
- Interpréter et appliquer les réglementations en vigueur dans le secteur des spiritueux
- Concevoir une gamme de produits cohérente et attractive pour le marché actuel

- Analyser les tendances du marché et adapter sa production en conséquence

PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

1ère JOURNEE : 7 heures – Introduction et Rhum

Introduction de la formation

- Présentation du formateur et des participants
- Visite de la Maison Cabestan et de l'atelier de distillation
- Rappel des objectifs de la formation
- Présentation détaillée du programme
- Recueil des attentes et objectifs précis des participants

Histoire et contexte du rhum

- Origines et évolution historique
- Impact culturel et économique dans les régions productrices

Types de rhum et régions de production

- Rhum agricole vs rhum industriel
- Spécificités des rhums des Caraïbes, d'Amérique latine et d'autres régions

Matières premières et processus de fermentation spécifiques au rhum

- Caractéristiques de la canne à sucre et de la mélasse
- Techniques de fermentation : levures, temps, température

Techniques de distillation du rhum

- Distillation continue vs discontinue
- Impact sur le profil aromatique

Vieillessement et assemblage

- Types de fûts utilisés et leur influence
- Techniques d'assemblage pour créer des profils complexes

Réglementation autour du rhum

- Appellations contrôlées et indications géographiques
- Normes de production selon les régions

Dégustation guidée de différents types de rhum

- Méthodologie de dégustation professionnelle
- Analyse sensorielle de rhums blancs, ambrés et vieux

2ème JOURNEE : 7 heures – Rhum – Approfondissement

Cas pratique : Fermentation de mélasse ou de jus de canne

- Préparation du moût
- Suivi du processus de fermentation
- Analyse des paramètres clés

Analyse des arômes et des saveurs du rhum

- Identification des composés aromatiques clés
- Influence du terroir et du processus de production

Types de rhum et régions de production

- Rhum agricole vs rhum industriel
- Spécificités des rhums des Caraïbes, d'Amérique latine et d'autres régions

Marketing et tendances du marché du rhum

- Stratégies de positionnement
- Analyse des tendances de consommation actuelles

Distillation pratique de rhum (si possible, sinon simulation détaillée)

- Conduite d'un alambic
- Gestion des coupes (têtes, cœur, queues)

Création de cocktails à base de rhum

- Techniques de mixologie
- Équilibre des saveurs

Accords mets et rhums

- Principes de base des accords
- Expérimentation avec différents plats

Dégustation comparative de rhums du monde

- Analyse des différences régionales
- Évaluation de la qualité et du potentiel de vieillissement

3ème JOURNEE : 7 heures – Introduction au Whisky

Histoire et contexte du whisky

- Des origines à nos jours
- Evolution des techniques de production

Types de whisky et régions de production

- Scotch, Bourbon, Irish, Japanese whisky, etc.
- Caractéristiques régionales et terroir

Matières premières : céréales, eau, levure

- Impact des différentes céréales sur le profil final
- Importance de la qualité de l'eau

Processus de maltage et brassage

- Techniques de maltage traditionnel et industriel
- Étapes clés du brassage et leur influence sur le produit final

Fermentation dans la production de whisky

- Types de levures utilisées
- Gestion de la fermentation pour optimiser les arômes

Introduction à la distillation du whisky

- Principes de base de la double distillation
- Différences entre pot still et column still

Réglementation autour du whisky

- Définitions légales selon les pays
- Exigences de vieillissement et d'étiquetage

Dégustation guidée de différents types de whisky

- Technique de dégustation spécifique au whisky
- Analyse comparative de différents styles

4ème JOURNEE : 7 heures – Whisky – Approfondissement

Techniques avancées de distillation du whisky

- Gestion des reflux et des condenseurs
- Influence de la forme de l'alambic sur le distillat

Vieillissement et maturation : types de fûts, influence du bois

- Chimie du vieillissement
- Impact des différents types de chêne

Assemblage et finition

- Art du master blender
- Techniques de finish innovantes

Cas pratique : Brassage d'un moût pour whisky

- Sélection et concassage des grains
- Gestion des températures de brassage
- Mesure de la densité et extraction des sucres

Analyse sensorielle approfondie du whisky

- Identification des défauts
- Évaluation de la complexité et du potentiel de vieillissement

Marketing et tendances du marché du whisky

- Stratégies de branding pour les nouvelles distilleries
- Analyse des opportunités de marché

Dégustation comparative de whiskies du monde

- Exploration des styles émergents
- Evaluation critique de whiskies primés

5ème JOURNEE : 3 heures et 30 min – Synthèse et Perspectives

Comparaison rhum vs whisky : processus, arômes, marchés

- Analyse des similitudes et différences
- Opportunités de cross-over dans la production

Innovations et tendances futures dans l'industrie des spiritueux

- Nouvelles techniques de production
- Durabilité et responsabilité environnementale

Aspects commerciaux et développement de gamme

- Stratégies de pricing et de distribution
- Création d'une identité de marque forte

Bilan de la formation

- Retour sur les attentes des stagiaires
- Bilan et conclusion de la formation

Un temps d'échanges est prévu à chaque fin de séance : questions des participants et réponses du formateur.

ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIELS UTILISÉS

Le formateur mettra à disposition des participants : une salle de formation + un atelier pour les cas pratiques comprenant un gros alambic de 500L, un alambic de 100L et 7 petits alambics pour faire les tests et se faire la main + un paper-board et un tableau blanc.

Le formateur utilise des visuels pour la partie théorique. Il y aura aussi des cas réels pour la partie pratique.

Le support de formation sera partagé à l'ensemble des participants

PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne souhaitant en savoir plus sur le monde du rhum et du whisky, et/ou souhaitant devenir distillateur de ces spiritueux spécifiquement et/ou personne désireuse de diversifier son activité professionnelle.

PRÉREQUIS

- Avoir plus de 18 ans.

ACCESSIBILITÉ

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap. Notre responsable formation étudiera les adaptations possibles pouvant être mises en place pour suivre la formation.

DÉLAI D'ACCÈS

L'accès de la formation est soumis au délai d'acceptation des financeurs et du temps de traitement de la demande : de 15 jours à 2 mois selon le mode de financement.

MESURES SANITAIRES

Afin d'assurer une sécurité optimale aux participants et au formateur, l'entité bénéficiaire s'engage à respecter les mesures sanitaires mises en place dans un contexte d'endémie, d'épidémie ou de pandémie.

Si les conditions ne sont pas réunies, il sera possible de réaliser la formation en distanciel ou de la reporter.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

La formation se déroulera en présentiel dans les locaux du formateur en nouvelle aquitaine.

•MÉTHODES

Le formateur utilise les méthodes expositives, interrogatives, démonstratives et actives. Il apporte des apports techniques et pratiques, couplés avec des cas pratiques afin d'intégrer au mieux les nouvelles connaissances et compétences. Aussi, les participants sont invités à participer activement aux études de cas concrets, ateliers de travail, débats et mises en situation. Les cas pratiques, issus de cas réels, sont réalisés aussi bien de façon individuelle et sous-groupe pour stimuler les échanges. Debriefing individuel et collectif

ÉVALUATIONS

Modalités d'évaluation :

- Un test d'évaluation des compétences est administré auprès des participants avant l'entrée en formation.
- Une évaluation diagnostique orale est réalisée en début de formation pour recueillir les attentes des participants et vérifier que celles-ci correspondent bien aux objectifs de la formation (permettant d'éviter les mauvaises orientations et ruptures de parcours).
- Des évaluations formatives via des questions orales seront effectuées au cours de la formation.
- En fin de formation, un quizz est réalisé afin de mesurer l'assimilation des connaissances et compétences.

Modalités d'évaluation de la formation :

- A la fin de la formation, une évaluation à chaud de la formation est réalisée par les participants.

Modalités de suivi :

- Une liste des émargements sera remise à l'entité bénéficiaire ainsi qu'un certificat de réalisation.

VALIDATION / CERTIFICATION

- A l'issue de la formation, les acquis de connaissances seront évalués au regard des objectifs de la formation (QCM, quizz, mise en situation...). Une attestation de fin de formation est remise à chaque participant.
- La formation n'est ni inscrite au RNCP, ni au RS.

RÉFÉRENCES DU FORMATEUR

Les formateurs formagora sont référencés sur la base de leurs expertises dans leur domaine d'intervention et leur capacité à partager leur expérience au travers de solutions concrètes et opérationnelles.

Pour plus de précisions sur les expertises et qualifications du formateur, merci de nous contacter.

VOS CONTACTS

Contacts utiles pour vous apporter des précisions sur les modalités techniques et pédagogiques de cette formation :

- Pour une précision technique : Emeline au 07 79 12 17 23 – emeline@formagora.fr
- Pour une précision pédagogique : Patricia au 06 24 71 06 32 – patricia@formagora.fr

INDICATEURS DE SATISFACTION ET DE PERFORMANCE POUR CE PROGRAMME

- Nombre de stagiaires formés en 2024 : 2
 - Satisfaction globale moyenne : 10 /10
 - Note générale de la formation : 10 /10
 - Note générale moyenne attribuée aux formateurs : 10 /10

Pour plus de précisions sur les indicateurs de ce programme, merci de nous contacter.

INDICATEURS DE SATISFACTION ET DE PERFORMANCE GLOBAUX *

- Nombre total de stagiaires formés par formagora en 2024 : 1 318
- Nombre total de formations réalisées par formagora en 2024 : 172
- Nombre d'évaluations de satisfaction reçues : 1 208 évaluations
 - Satisfaction globale moyenne : 9,57 /10
 - Note générale de la formation : 9,21 /10
 - Préparation et organisation de la formation : 9,43 /10
 - Note générale moyenne attribuée aux formateurs : 9,91 /10

* Toutes formations confondues

RÉFÉRENCEMENTS POSSIBLES

OPCO, Fonds de formation des travailleurs indépendants, France Travail, Formiris, VIVEA.
Non finançable par le CPF.