

ETUDE DES RHUMS



Cette formation est destinée à tous ceux qui souhaitent, en qualité d'amateurs ou de professionnels:

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

Conditions d'admission:

- Montant total de l'inscription (46,60€) ou exonération si Onem, CPAS,...
- Connaissances de base dans le domaine de la distillerie via des cours d'oenologie 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 par mois à +/- 20€/mois.
- Dégustations prévues régulièrement et exercices individuels (fiches techniques de dégustation).
- Local difficilement accessible aux personnes à mobilité réduite.

Objectifs de l'Unité d'Enseignement (U.E.):

Etudes des rhums: histoire, composition et législation:

- * Localiser les principales régions du Monde productrices de rhums (Les Caraïbes,...) et les principales distilleries de chaque pays;
- * Retracer brièvement l'histoire et les origines des rhums;
- * Citer les différentes matières premières (cannes à sucre..) qui entrent dans la fabrication des rhums (agricoles et de mélasse);
- * Citer les différentes réglementations de base conduisant aux différentes appellations mondiales utilisées (rum, ron, rum,...)
- * Définir et expliquer le processus d'élaboration: réception des cannes, broyage, fermentation, distillation, vieillissement, coupage, élevage et embouteillage;
- * Expliquer l'influence de l'eau minérale dans la production;
- * Expliquer les étapes de vieillissement et apports gustatifs associés.

Laboratoire de dégustation:

- * Identifier, reconnaître et caractériser les rhums les plus connus à travers la dégustation et par examen organoleptique;
- * Appréhender le vocabulaire spécifique aux rhums;
- * Identifier et caractériser quelques défauts des rhums;
- * Identifier, reconnaître et caractériser différents arômes à l'aide de l'arbre des arômes du rum;
- * Identifier l'apport du vieillissement et du type de fûts utilisés lors de la dégustation;
- * Identifier la présence de rum en mixologie et de concevoir quelques cocktails à base de rum;
- * Proposer des mets élaborés autour du rum en définissant les meilleurs accords.

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 - Fax: 064/31.02.41

E-mail: BinchePS.Secretariat@hainaut.be

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