

# 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'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 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](mailto:BinchePS.Secretariat@hainaut.be)

Site internet: [www.jetudie.be/ipeps-bcm](http://www.jetudie.be/ipeps-bcm)