



Amicale des sommeliers du Québec Section Cœur-du-Québec

Guide du Parfait organisateur DÉGUSTATIONS et ATELIERS DE L'ASQ

Budget et finances

- Établir un budget détaillé (revenus et dépenses) en incluant tous les frais :
 - Location de salle : 93 \$¹
 - Vins et autres dépenses
 - Permis d'alcool : prévoir 16 \$¹
- S'assurer qu'aucun déficit ne soit généré.
- Utiliser le bilan financier standard fourni par l'Amicale pour uniformiser les rapports.
- **Remettre le rapport financier à la trésorière, en incluant l'argent, les factures et tous les documents justificatifs dans les 48 heures après l'activité.**

Invitations et inscriptions

- Préparer l'invitation 1 mois à l'avance et l'envoyer à : Cindy Pronovost – cindypronovostarts@outlook.com²
- Inclure dans l'invitation :
 - Le mode de paiement accepté
 - Un rappel aux participants de ne pas se présenter en cas de symptômes de COVID
- Confirmer chaque inscription par courriel.

Participants

- Vérifier le statut des participants (membre ou non-membre).
- Une liste est disponible avant chaque dégustation auprès de : Guy Bédard : gbedard@cgocable.ca²
- Une liste papier doit être remise à la personne responsable de la collecte de l'argent.
- Aucun partage de dégustation n'est permis. Exemple : Mon ami va me remplacer...

¹ Ces montants peuvent changés

² Les noms ou adresses peuvent changés



Amicale des sommeliers du Québec Section Cœur-du-Québec

Déroulement

- Souligner la présence de nouveaux participants.
- Rappeler la possibilité de raccompagnement avec Tolérance Zéro.
- Présenter brièvement la prochaine activité.

Organisation et responsabilités

- Maximum de 2 organisateurs non-payants. Si plus de 2 organisateurs, les frais supplémentaires sont partagés entre eux;
- Tous les organisateurs doivent être membres de l'Amicale;
- Les organisateurs sont responsables de la préparation de la salle au début et du rangement à la fin (vider les poubelles, nettoyer le plancher si nécessaire, fermer toutes les lumières, y compris celles des toilettes, sans toucher aux installations en place);
- Laver les coupes utilisées et essuyer correctement les seaux;

Publication de La Cuvée

- L'organisateur a la responsabilité de compléter le gabarit de publication prévu à cet effet. Celui-ci doit inclure :
 - Les présences (membres, invités, nouveaux participants) ;
 - La présentation ;
 - Déroulement de la soirée ;
 - Les vins servis;
 - Les animateurs (à noter : les animateurs doivent consentir à ce que leur photo soit prise durant la soirée pour publication) ;
 - Photos de l'assistance, de la présentation....
 - Une note sur la prochaine dégustation.



Amicale des sommeliers du Québec Section Cœur-du-Québec

DÉGUSTATIONS DE L'ASQ

But d'une dégustation

Partager des vins habituellement autour d'un thème au cours duquel on expérimente, analyse et apprécie les caractères olfacto-gustatifs de plusieurs vins.

Organisation

- Maximum de 9 vins par dégustation;

ATELIERS DE L'ASQ

But d'un Atelier

Partager des informations sur un thème particulier afin d'amener un apprentissage et une compréhension globale sur un segment de la viticulture³ ou du domaine viticole⁴ ou de la vinification⁵.

Caneva de présentation

- Titre clair
- Établir les objectifs de l'atelier;
 - Acquérir une connaissance spécifique du sujet
 - Les moyens pédagogiques utilisés
- Historique, s'il y a lieu;
- Les spécifications géographiques, s'il y a lieu;
- Les spécifications climatiques, s'il y a lieu;
- Les spécifications du terroir (sol);
- Les cépages cultivés; les spécificités et l'histoire, s'il y a lieu;
- Les appellations et les spécifications en lien, s'il y a lieu;
- Les lois et règlements, si applicable;

³ Viticulture est l'activité agricole consistant à cultiver une certaine variété de vigne produisant un fruit pour la consommation humaine : le raisin.

⁴ Viticole : Relatif à la culture de la vigne et à la production de vin.

⁵ Vinification : transformation du moût de raisin en un type précis de vin doté de caractéristiques organoleptiques spécifiques.



Amicale des sommeliers du Québec Section Cœur-du-Québec

- Le choix de vins selon la représentation du thème;
 - Quand les présenter (Le meilleur moment).
- Inclure la bibliographie

Pour garder l'intérêt des participants :

- Entrecouper les informations par des périodes de discussions, dégustations de vins ou jeux;
- Éviter les longueurs.

Une copie du document produit pour la tenue de l'Atelier doit être remis au secrétariat de L'ASQ section Cœur du Québec (France Brulé : franbroy@videotron.ca)²

Organisation et responsabilités

- Maximum de 7 vins par atelier;

i