

FORMATION

œnologie

OBJECTIFS

- Déguster de façon professionnelle, décrire les vins pour en évaluer leurs qualités afin de pouvoir sélectionner, communiquer, conseiller.
- Décrypter les **étiquettes** des vins et en vérifier la **conformité réglementaire**.
- Expliquer le **contexte historique et culturel** des régions viticoles françaises et de leurs vins pour promouvoir le patrimoine viticole français.
- Identifier les **cépages, styles et typicités** des différentes régions viticoles, pour valoriser leurs terroirs.
- Connaître les **vins Français et Internationaux** (commercialisation, gestion, etc.)
- Utiliser les **techniques de production et de dégustation**
- Conseiller des **accords mets et vins** (vente)

PUBLIC

Tout Public

PRE-REQUIS

Maîtriser les bases de l'utilisation d'un ordinateur.

DUREE

La durée moyenne de l'action de formation est estimée à **25 heures**, dont
- **25 heures** en e-learning à distance

TYPE

Formation à distance

PERIODE DE REALISATION

Les formations ont été conçues pour être réalisées en 4 semaines. Nous vous recommandons de suivre ce rythme pédagogique pour faciliter votre apprentissage. *

EVALUATION

Tests en contrôle continu sur plateforme en ligne en cours de formation.

SANCTION

Certificat de Niveau en vin (RS3659)

L'inscription aux épreuves permettant l'acquisition se fait une fois la formation terminée auprès de l'organisme Capital Vin. Un lien d'accès au formulaire d'inscription sera fourni à l'issue de la formation.

<https://www.certificatdeniveauenvin.com/inscription.html>

() vous disposez néanmoins de 2 mois pour réaliser votre action de formation*

PROGRAMME

Cette action de formation est une action concourant au développement des compétences réalisée suivant un format à distance.

SÉQUENCES À DISTANCE

CONTENU	Durée moyenne estimée (h)
<p>Partie A</p> <p>A101 - V1 – Introduction A102 - V1 - Histoire du vin A103 - V1 - Qu'est-ce que le vin (composants) ? A104 - V1 – Chiffres A105 - V1 - Economie du vin et distribution A106 - V1 - Catégories des vins français A107 - V1 - Réglementation, les étiquettes A108 - V1 - Réglementation, le conditionnement A109 - V1 - Les différents vignobles et modes de culture A110 - V1 - Cycle de viticulture A111 - V1 - Les différents cépages rouges A112 - V1 - Les différents cépages blancs A113 - V1 - Terroir et vignoble français A114 - V1 - Vinification en rouge A115 - V1 - Vinification en blanc A116 - 1 - Vinification en rosé</p> <p>Objectifs :</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Connaître les vins Français et Internationaux (commercialisation, gestion, etc.)▪ Déguster de façon professionnelle, décrire les vins pour en évaluer leurs qualités afin de pouvoir sélectionner, communiquer, conseiller.▪ Décrypter les étiquettes des vins et en vérifier la conformité réglementaire.▪ Expliquer le contexte historique et culturel des régions viticoles françaises et de leurs vins pour promouvoir le patrimoine viticole français.	3 h
<p>Partie B</p> <p>B 117 - V1 - Apogée et longévité B 118 - V1 - Le service des vins, température B 119 - V1 - Le service des vins, carafage et décantage B 120 - V1 - Le service des vins, importance du verre B 121 - V1 - Les arômes du vin (familles et séries) B 122 - V1 - Correspondance des Arômes, cépages blancs B 123 - V1 - Correspondance des Arômes, cépages noirs B 124 - V1 - Les défauts du vin B 125 - V1 - Typicité des vins blancs B 126 - V1 - Typicité des vins rouges B 127 - V1 - Typicité des vins blancs sucrés B 128 - V1 - Typicité des vins rouges sucrés B 129 - V1 - Les accords mets et vins B 130 - V1 - Mécanisme de l'olfaction B 131 - V1 – Assemblage B 132 - V1 - Papilles gustatives B 133 - V1 - Les arômes</p>	4 h

Objectifs : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Connaître les vins Français et Internationaux (commercialisation, gestion, etc.) ▪ Conseiller des accords mets et vins (vente) 	
Partie C C 201 - V1 - Dégustation détaillée MONTAGNY – VIGNERONS DE BUXY 2017 C 202 - V1 - Dégustation détaillée SAINT-ÉMILION – Château LES CABANNES 2016	7 h
Objectifs : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utiliser les techniques de production et de dégustation ▪ Déguster de façon professionnelle, décrire les vins pour en évaluer leurs qualités afin de pouvoir sélectionner, communiquer, conseiller. 	
Partie D D 301 - V1 - Dégustation vin blanc D 302 - V1 - Dégustation vin rosé D 303 - V1 - Dégustation vin rouge D 304 - V1 - Dégustation vin sucré D 305 - V1 - Exercices	10 h
Objectifs : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utiliser les techniques de production et de dégustation ▪ Déguster de façon professionnelle, décrire les vins pour en évaluer leurs qualités afin de pouvoir sélectionner, communiquer, conseiller. 	
Travaux à réaliser : Le Stagiaire devra accomplir les travaux et activités suivantes : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Questionnaires à Choix Multiples (QCM) 	1 h
TOTAL estimé à distance	25 h

**ce temps correspond à un travail personnel du Stagiaire réalisé en dehors du LMS.*

Au cours de la réalisation de l'action, des supports de cours digitalisés en vidéos sont mis à la disposition du Stagiaire, sur une plateforme e-learning accessible à l'url suivant : <https://cours.lecolefrancaise.fr/>

Le suivi de l'exécution de l'action de formation, pour la séquence réalisée à distance, sera effectué au moyen de travaux que le Stagiaire devra réaliser sur ordinateur sur la plateforme pédagogique e-learning de **L'ÉCOLE FRANÇAISE**, ou sur des logiciels tiers.

Les exercices et travaux à effectuer par le Stagiaire prendront la forme de tests, quiz ou mises en situation professionnelle. Ceux-ci devront être réalisés tout au long de la période de réalisation de l'action de formation.

À l'issue de la formation, les Stagiaires recevront une **attestation de formation** de la part de l'Ecole Française. Celle-ci sera à télécharger sur la plateforme e-learning.

Conception pédagogique de la formation

Les compétences et qualifications des formateurs :

Le parcours de formation de l'École Française a été conçu par 1 professionnel du secteur (*), à savoir :

- Frédéric : expert en œnologie. Il y a 15 ans, il crée son entreprise spécialisée dans le vin et propose des prestations de consultant, formateur et animateur en œnologie

(*). Afin de respecter les données à caractère personnel et la vie privée des formateurs et formatrices ayant conçu le parcours de formation, l'ÉCOLE FRANÇAISE conserve leurs noms de famille confidentiels.

Modalités d'assistance du stagiaire lors de la séquence de formation réalisée à distance

1/ Les compétences et les qualifications des personnes chargées d'assister le bénéficiaire de la formation

Florence Gilbert-Tersiguel : Master of Science in Management – Kedge Business School, spécialisation Marketing Management, Directrice de la formation de l'École Française, accompagnée de son équipe pédagogique.

Astrid Clémares : Maîtrise Droit Privé, Paris XII, Directrice des consultants pédagogiques de l'École Française, assistée d'une équipe de conseillers et experts métiers dédiés par parcours de formation.

Tony Grave Marditsas : Maîtrise Management International, Aix-Marseille Université, Responsable des mentors dédiés aux parcours de formation au sein de l'École Française.

2/ Les modalités techniques selon lesquelles le Stagiaire est accompagné ou assisté, les périodes et les lieux mis à sa disposition pour s'entretenir avec les personnes chargées de l'assister ou les moyens dont il dispose pour contacter ces personnes

Pendant toute la durée de la formation, le Stagiaire est accompagné dans tous les cas via la messagerie intégrée à la plateforme e-learning de l'ÉCOLE FRANÇAISE. Il peut également solliciter un accompagnement technique ou pédagogique par e-mail à l'adresse administration@lecolefrancaise.fr.

Le stagiaire peut solliciter un ou plusieurs rendez-vous personnalisés avec un professionnel expert via la plateforme **Calendly** intégrée dans la plateforme e-learning. Les conditions d'accès dépendent de la formule tarifaire LIGHT, BASE, ou PREMIUM que le Stagiaire a choisi (Cf ci-dessous).

Les professionnels experts sont : Œnologue laboratoire et conseil, caviste, formateur en viticulture-œnologie ; formateur Wine en écoles et universités ; Guide-conférencier : créatrice et chef d'entreprise ; conférencière. Ils sont respectivement titulaires du Diplôme National d'Œnologie ; Certificat Niveau 3 - « Advanced » - du WSET (Wine and Spirit Education Trust) ; WSE ; Certificat de spécialisation œnologie et commercialisation des vins.

Ils disposent des qualités suivantes :

- ✓ Consulting formation en œnologie depuis 20 ans
- ✓ Formation pour divers corps de métiers liés au vin

3/ Les délais dans lesquels les personnes en charge de son suivi sont tenues de l'assister en vue du bon déroulement de l'action, lorsque cette aide n'est pas apportée de manière immédiate.

Dans tous les cas, une assistance sera apportée au stagiaire dans un délai de maximum de 7 jours après l'envoi d'un e-mail à l'adresse suivante : administration@lecolefrancaise.fr

Le délai d'assistance pourra être plus rapide en fonction de la formule tarifaire LIGHT, BASE, ou PREMIUM (Cf ci-dessous).

Moyens pédagogiques et techniques mis à disposition du stagiaire

Dans le cadre de la réalisation de la séquence de la formation réalisée à distance, un accès individuel sera ouvert au nom du stagiaire, sur la plateforme en ligne de l'École Française. Cette plateforme pédagogique, qui prend la forme d'un Learning Management System (L.M.S) accessible au moyen d'une simple connexion internet, regroupe :

1. Les cours : cours en ligne actualisés, cours vidéo ou audio visionnables en ligne
2. Les exercices d'évaluation : quiz type QCM, réalisation d'études de cas ou mises en situation professionnelles

La possibilité de conserver ou télécharger les contenus pédagogiques dépend de la formule tarifaire **LIGHT**, **BASE**, ou **PREMIUM** (choisie lors de la validation de la Commande sur la Plateforme MonCompteFormation), dont voici les caractéristiques :

- **Formule LIGHT à 699€ :**
 - assistance pédagogique par tchat & téléphone & email dans un délai maximum de 24h
 - horaires d'ouverture du lundi au vendredi de 9h à 19h
 - mentorat avec un professionnel-expert : 2 rdv privés maximum
 - supports avancés téléchargeables
 - vidéos accessibles pendant 2 mois
- **Formule BASE à 999€ :**
 - assistance pédagogique par tchat & téléphone & email dans un délai maximum de 24h
 - horaires d'ouverture du lundi au vendredi de 9h à 19h
 - ouverture le samedi et jours fériés 10 h à 18h
 - mentorat avec un professionnel-expert : 5 rdv privés maximum
 - supports avancés téléchargeables
 - vidéos accessibles pendant 1 an à l'issue de la formation

- contenu supplémentaire d'aide à la valorisation des compétences pour améliorer son employabilité
- **Formule PREMIUM à 1 379€ :**
 - assistance pédagogique **prioritaire** par tchat & téléphone & email dans un délai maximum de 24h
 - horaires d'ouverture **étendus** du lundi au vendredi de 9h à 21h
 - ouverture le samedi et jours fériés 10 h à 18h
 - mentorat avec un professionnel-expert : rdv privés accessibles en illimité
 - supports avancés téléchargeables
 - accès illimité aux vidéos à l'issue de la formation
 - contenu supplémentaire d'aide à la valorisation des compétences pour améliorer son employabilité
 - communauté d'entraide en ligne entre apprenants et Alumnis

Évaluation des résultats et modalités de suivi de l'action de formation

Chaque complétion d'un chapitre (ex : cours vidéo) de la plateforme de formation à distance est enregistrée et conservée dans la base de données MySQL de la plateforme. Un rapport nominatif peut être édité à tout moment pour vérifier l'assiduité et la complétion des chapitres, et suivre l'exécution de l'action.

Au cours de la réalisation de la séquence de l'action de formation à distance, les acquis des stagiaires seront évalués grâce à différents tests en ligne (quiz type QCM, étude de cas, mise en situation, etc.).

Des e-mails de relance pourront également être adressés au Stagiaire, lorsque celui-ci n'aurait pas exécuté la totalité de l'action de formation.

Modalités de sanction de l'action de formation

L'action de formation est sanctionnée par le passage d'une certification qui a vocation à sanctionner un ensemble de compétences. L'inscription au passage de cette certification doit être effectuée par le Stagiaire, auprès du certificateur déclaré dans le programme, ainsi que sur la plateforme MonCompteFormation, et dans les conditions rappelées ci-après.

La formation donne lieu, dans tous les cas, à la remise d'une attestation de formation téléchargeable au format PDF sur la plateforme e-learning de l'École Française, à la fin de la formation.

1/ Certificateur et certification

- **Certificateur** : CAPITAL VIN
- **Certification** : Certificat de niveau en vin (RS3659)

2/ Modalités d'inscription aux épreuves de certification

L'inscription aux épreuves permettant l'acquisition se fait une fois la formation terminée auprès de l'organisme Capital Vin. Un lien d'accès au formulaire d'inscription sera fourni à l'issue de la formation. <https://www.certificatdeniveaueuvin.com/inscription.html>

Les frais de passage de la certification sont de 290 € finançables par le CPF.

Il est à noter que tout apprenant, qui aurait suivi la formation à distance, peut s'inscrire à cette certification.

3/ Modalités d'évaluation lors des épreuves

La certification vise à mesurer et à valider des compétences en vins français, au terme d'épreuves écrites, pratiques et orales. Cette évaluation porte sur la connaissance générale du vin, des terroirs et des vins de France et leur commercialisation.

Concrètement, le **Certificat permet** :

- d'évaluer de manière objective et équitable les compétences en vin des candidats,
- de déterminer précisément les points forts, ou, le cas échéant les points à améliorer d'un Candidat dans des situations professionnelles,
- de définir des groupes de niveaux en vue de formations continues,
- de valider des acquis à l'issue d'une formation professionnelle ou d'un cursus académique.

L'examen, d'une durée de **3 heures**, se déroule en distanciel et en 2 étapes :

1ère étape : un quiz de 160 questions portant sur les thèmes suivants : culture générale du vin, techniques du vin, économie du vin, conseil et service. Le candidat disposera de 2 heures pour terminer cette première partie sur 800 points.

2ème étape : le candidat procède à la dégustation de vins. Pour chaque vin, le Candidat doit décrire ses caractéristiques organoleptiques selon l'approche systématique de la dégustation (la vue, l'odorat, le goût, l'harmonie d'ensemble) à l'aide des fiches de dégustation fournies, identifier le profil gustatif du vin dégusté, le cépage dominant constituant la cuvée, la région de production et son appellation d'origine. Ensuite le Candidat doit rédiger un commentaire de présentation commerciale et positive au Client, faisant la promotion de ce vin en vue de sa vente. Enfin, le Candidat doit proposer un accord Mets et Vins harmonieux et argumentez son choix. Cette épreuve dure 1h et est notée sur 200 points.

Compétences attestées :

- Déguster de façon professionnelle, décrire les vins pour en évaluer leurs qualités afin de pouvoir sélectionner, communiquer, conseiller.
- Décrypter les étiquettes des vins et en vérifier la conformité réglementaire.

- Expliquer le contexte historique et culturel des régions viticoles françaises et de leurs vins pour promouvoir le patrimoine viticole français.
- Identifier les cépages, styles et typicités des différentes régions viticoles, pour valoriser leurs terroirs.
- Comprendre les pratiques culturelles et œnologiques afin d'en apprécier leur incidence sur les vins.
- Servir le vin dans les conditions optimales de consommation, de valorisation et de vente auprès de tous public.
- Appliquer les grands principes des accords mets et vins pour un meilleur conseil au client.
- Gérer un point de vente de vins, un linéaire ou une gamme de vin afin d'animer commercialement.
- Conseiller les Clients et les fidéliser, argumenter, présenter le vin de façon attractive, comprendre les motivations du Client afin de développer les ventes.
- Animer une équipe et lui transmettre ses connaissances dans un objectif de professionnalisation et de performance.
- Analyser le marché du vin pour mieux appréhender les tendances et optimiser son offre.

4/Attestation de réussite

Le candidat obtient un **certificat de niveau en vin** délivré par CAPITAL VIN à la suite du passage de la certification.

Ce certificat est valable 3 ans.