

MISE À JOUR LE 1 JANVIER 2025

PROGRAMME < 05

Formation intensive sur les vins français



SAS ACADEMIE DES DOMAINES

2, rue Claude Charles

54000 Nancy

RCS 477481378

Tél : 03.83.30.53.39

Mail : academie@lesdomaines.eu



À PROPOS DE CETTE FORMATION

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- Salariés d'entreprises en inter (minimum 6) ou en intra
- Demandeurs d'emploi.

A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Cette formation s'adresse à des professionnels qui souhaitent acquérir ou renforcer les compétences leur permettant de connaître et caractériser les principaux cépages des grandes régions viticoles françaises et de connaître leurs différentes particularités.

Elle vise en particulier les professionnels de la restauration, de la distribution et de la commercialisation du vin, spécialisée et des CHR (Cafés-Hôtels-Restaurants, cavistes...).

ACCESSIBILITÉ

Les lieux de formation sont accessibles aux personnes en situation de handicap. En cas de spécificité, l'Académie des Domaines dispose d'un référent handicap et est en capacité d'adapter le parcours de formation.

Nous invitons, tous les candidats intéressés, à nous contacter en amont de la formation.



PRÉREQUIS

Conditions pour accéder à la formation :

- Être majeur.
- Avoir une expérience dans le vin ou avoir suivi le module Professionnalisation : Comprendre les étapes clés de l'élaboration du vin et découverte des arômes.

OBJECTIFS VISÉS

A l'issue de la formation, les apprenants seront en capacité de :

- Parler du vin avec aisance en utilisant le vocabulaire adapté ;
- Connaître les caractéristiques des principaux cépages Français ;
- Connaître les particularités des régions viticoles Françaises ;
- Connaître les points clés de l'élaboration du vin. Savoir déguster et décrire un vin de façon professionnelle ;
- Maîtriser la technique des accords mets et vins. Savoir conseiller ses clients dans le choix des vins.

DÉROULEMENT DE LA FORMATION



35H EN PRÉSENTIEL

Les convocations indiqueront les horaires arrêtés.

Les journées citées seront construites pédagogiquement sur la même arborescence :

- Savoir déguster un vin et acquérir un vocabulaire adéquat, connaître les points-clés des régions viticoles Françaises et leurs cépages ;
- Les régions viticoles Françaises: Dégustation des vins de toutes les régions, géographie, particularité, production, AOC-AOP, cépages ;
- Les cépages : Dégustation de tous les principaux cépages,(connaître les caractéristiques de tous les principaux cépages, leurs arômes, leurs typicités..) ;
- La dégustation : Savoir déguster un vin et le décrire précisément en utilisant le bon vocabulaire (les principales phases de la dégustation, les bons mots, les analyses..).

LES ACCORDS METS ET VINS :

Être capable de réaliser des accords mets/vins basiques grâce à des mises en situation. Le formateur fera un retour et une proposition sur chaque mise en situation. Le déroulement de la journée sera composé d'apports théoriques de mises en situation et d'évaluation.

MÉTHODES ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Lors de votre entrée en formation vous recevez le déroulé pédagogique ainsi que les dates et horaires de formation pour l'ensemble du parcours :

- Une cartographie détaillée, des infographies utiles, des espaces de notes et des fiches pour vos dégustations ;
- Une fiche comprenant les informations utiles de vos dégustations.

La formation mobilisera plusieurs pédagogies notamment interactives avec des formateurs qualifiés :

- Méthode expositive avec supports numériques et papiers;
- Méthode participative avec contributions des participants ;
- Méthode active avec dégustations.

DÉROULEMENT DE LA FORMATION



JOURNÉE 1 : LES RÉGIONS MÉRIDIONALES - 7H

- Les vins de la Vallée du Rhône (les appellations méridionales et septentrionales) ;
- Les vins de Provence ;
- Les vins du Languedoc-Roussillon.

JOURNÉE 2 : LES RÉGIONS SEPTENTRIONALES - 7H

- Les vins de Bourgogne ;
- Les crus du Beaujolais ;
- Les vins de Champagne.

JOURNÉE 3 : LES RÉGIONS OCÉANIQUES - 7H

- Les vins de Bordeaux ;
- Les vins du Sud-Ouest ;
- Les vins du Val de Loire.

JOURNÉE 4 : LE NORD-EST ET LES VINS ATYPIQUES -

7H Les vins d'Alsace

- Les vins Lorrains
- Les vins du Jura

JOURNÉE 5 : SYNTHÈSE ET OUVERTURE VERS LES VINS ÉTRANGERS - 7H

- Ouverture vers les vins étrangers
- Synthèse générale
- Tests à l'aveugle
- Mise en situation

COMPÉTENCES PÉDAGOGIE PASSION



PROFIL DES FORMATEURS

Conseillers au sein de “Les Domaines”, nos formateurs disposent d’une expertise en oenologie (Cépages, arômes etc.) et en spiritueux (rhum, whisky etc.). Reconnus pour leurs qualités pédagogiques, ils transmettent chaque jours leurs connaissances au contact direct de la clientèle.

ADMISSION

Le service de formation s’engage à vous répondre sous 4 jours ouvrés. L’acceptation de l’admission se fait dans la limite du nombre de participants maximum prévu (24 personnes, minimum 6 personnes).

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Vérification des acquis par un test individuel sur table qui reprend tous les points évoqués lors des modules. Pour attester des compétences il faut acquérir la moyenne de 10/20 au test.
- Chaque stagiaire sera également évalué à l’issue de la formation lors d’une mise en situation. Il sera question de vérifier sur l’ensemble des évaluations : les savoirs, savoirs faire et savoirs être.
- Un QCM sera proposé à la fin de chaque journée pour vérifier les notions acquises

Une attestation de formation sera alors délivrée sous huitaine.

TARIF

Le coût de la journée de formation s’élève à 1 200 € HT par personne.

L'ÉQUIPE DES FORMATEURS



JEAN-YVES SORNETTE
Formateur



CÉDRIC HARBOIS
Formateur



JOHAN VALLETON
Formateur



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'actions suivantes : ACTIONS DE FORMATION

SAS ACADEMIE DES DOMAINES – 2, rue Claude Charles 54000 Nancy – RCS 477481378
Mail : academie@lesdomaines.eu Tél : 03.83.30.53.39