

PROGRAMME 02

*De la vigne au verre :
fondamentaux et conseil du vin*



SAS ACADEMIE DES DOMAINES

2, rue Claude Charles
54000 Nancy
RCS 477481378
Tél : 03.83.30.53.39

Mail : academie@lesdomaines.eu
www.academie@lesdomaines.eu



À PROPOS DE CETTE FORMATION

DURÉE

Cette formation à une durée de 14h.

- 2 journée de 7H ou 4 demie-journée

PRÉREQUIS

Condition pour accéder à la formation :

- Être majeur.

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 aux professionnels souhaitant acquérir ou consolider les compétences nécessaires pour comprendre les fondamentaux du vin, de la vigne jusqu'au verre, et être en mesure de conseiller avec pertinence leurs clients.

Elle permet d'appréhender les grandes étapes de l'élaboration du vin, depuis le raisin et les processus de vinification jusqu'à la découverte des principales régions viticoles et de leurs spécificités. À travers l'apprentissage du lexique professionnel, l'identification des arômes et la connaissance des cépages, les participants développent leur capacité à analyser un vin et à en parler avec précision.

La formation aborde également les principes essentiels des accords mets et vins, afin de proposer des associations cohérentes et valorisantes dans un contexte de vente ou de service. Enfin, des séances de dégustation permettent de mettre en pratique les connaissances acquises et d'affiner les perceptions sensorielles.

Elle s'adresse en particulier aux professionnels de la restauration, de la distribution et de la commercialisation du vin, ainsi qu'aux acteurs des CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants,

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.

OBJECTIFS VISÉS

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

- Connaître les points clés de l'élaboration du vin
- Connaître les caractéristiques des principaux cépages Français
- Comprendre et savoir analyser les principaux arômes, qualités et défauts du vin.
- Conseiller un client en utilisant le lexique du vin

MÉTHODES ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Lors de votre entrée formation vous recevez un pack pédagogique comprenant :

- Un dossier relié comprenant le déroulé de la formation, des cartes, 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

MODULE 1 : LES FONDAMENTAUX DU VIN - 7H

TOUR DE TABLE ET ÉMARGEMENT : 20 MIN

TEST DE POSITIONNEMENT : 20 MIN

examen écrit sous forme de quiz pour évaluer le niveau de l'apprenant

LE CYCLE DE LA VIGNE : 50 MIN

Les différentes étapes de la vigne tout au long de l'année (Exercice en groupe avec picto à hiérarchiser puis restitution et apports théoriques).

LE RAISIN : 50 MIN

Les facteurs qualité du vin : Tous les facteurs qui influencent la qualité d'un vin (cépages, soins apportés au vignoble, les maladies, le climat, l'exposition, le sol, la vendange, la maturité, la manipulation ...).

LA VINIFICATION : 50 MIN

Comprendre comment on élabore le vin (les grandes étapes de la vinification, les différentes techniques de vinification, leurs influences sur la qualité du vin...).

LES ARÔMES : 2H00

Les différents arômes, les familles, les différents défauts piquère acétique, acidité volatile, bouchon, réduction...

- Utilisation du coffret : les défauts du vin ;
- Exercice Mise en application avec l'outil : le nez du vin ;
- Exercice de dégustation monocépage, avec apports théoriques à chaque dégustation (construction d'une fiche de dégustation.) ;
- Dégustation de 6 vins.

LES QUALITÉS NÉCESSAIRES POUR PRODUIRE UN BON VIN : 30 MIN

Identifier les qualités essentielles pour produire un bon vin (facteurs du terroir et du cépage, conditions climatiques optimales, pratiques culturelles et vinicoles déterminantes pour l'équilibre et la typicité du vin...).

LES RÉGIONS : 1H00

Maîtriser les principales régions viticoles (caractéristiques des terroirs, cépages emblématiques, styles de vins et appellations, pour une compréhension approfondie des productions françaises et internationales...).

CONCLUSION DE LA JOURNÉE DE FORMATION : 20 MIN



DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Les convocations indiqueront les horaires arrêtés.

MODULE 2 : CLÉS DE LANGAGE AU CONSEIL ET À LA DÉGUSTATION - 7H

TOUR DE TABLE ET ÉMARGEMENT : 20 MIN

LES FONDAMENTAUX DE LA DÉGUSTATION : 1H

- Les conditions de dégustation (verre, température, environnement)
- Les 3 étapes : visuel, olfactif, gustative
- initiation au vocabulaire sensoriel et terminologie professionnelle
- outils de description adaptés aux différents profils d'interlocuteur

LES ARÔMES ET LA RECONNAISSANCE SENSORIELLE : 1H15

- Familles aromatique principales
- Atelier pratique : roue des arômes et identification avec le "nez du vin"
- Approfondissement de la mémoire olfactif

L'ANALYSE GUSTATIVE, STRUCTURE ET ÉQUILIBRE : 1H15

- Comprendre les notions
- Exercice comparatifs entre plusieurs vins
- Expression orale des sensations

LA DESCRIPTION ET L'ÉVALUATION D'UN VIN : 1H

- Méthodologie de synthèse : observer, analyser, conclure
- Fiche de dégustation
- Mise en situation : Dégustation guidée avec restitution orale

LES ACCORDS METS ET VINS : 1H20

- Principes fondamentaux : équilibre, complémentarité et contraste
- Typologie des accords (par type de vin, texture, sauce, intensité aromatique)
- Ateliers pratiques : dégustation de 2 vins avec mets simples (ex. fromage, charcuterie, douceur)
- Conseils de sélection pour différents contextes (repas, apéritif, dessert)

EVALUATION DE FIN DE FORMATION : 30MIN

examen écrit sous forme de quiz pour évaluer les connaissances acquises durant la formation.

CONCLUSION DE LA FORMATION : 20MIN



COMPÉTENCES PÉDAGOGIE PASSION



PROFIL DES FORMATEURS

Nos formateurs sont dotés d'une solide expérience dans le domaine du vin et des spiritueux et sont reconnus pour leur appétence pédagogique. La transmission de savoirs fait partie de leur quotidien.

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 (Groupe de 10 personnes maximum, minimum 3 personnes).

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Vérification des acquis par un test individuel sur table qui reprend tous les points évoqués lors du module. Pour attester des compétences il faut acquérir la moyenne de 10/20 au test. Une attestation de formation sera alors délivrée sous huitaine.

TARIF

Le coût de la journée de formation s'élève à 350 € HT par personne.

L'ÉQUIPE DES FORMATEURS



CÉDRIC HARBOIS

Formateur référent



JEAN-YVES SORNETTE

Formateur



JACQUES VIARDOT

Formateur



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