

# PROGRAMME

# 01

*Approche globale du vin :  
fondamentaux, conseil et carte des vins*



---

SAS ACADEMIE DES DOMAINES

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

Mail : [academie@lesdomaines.eu](mailto:academie@lesdomaines.eu)  
[www.academie@lesdomaines.eu](http://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 à des professionnels souhaitant acquérir ou renforcer leurs compétences afin de mieux appréhender l'univers du vin, de sa production à sa commercialisation. Elle permet de comprendre les fondamentaux liés à l'élaboration du vin, aux cépages, aux régions viticoles ainsi qu'aux caractéristiques du raisin et aux processus de vinification.

À travers une approche structurée de la dégustation, les participants développent leur capacité à analyser un vin, à utiliser un lexique professionnel adapté et à identifier les arômes ainsi que les principales qualités ou défauts. La formation aborde également les principes essentiels des accords mets et vins, afin d'optimiser le conseil auprès de la clientèle.

Enfin, elle apporte les clés nécessaires à la conception et à l'optimisation d'une carte des vins, en intégrant les aspects réglementaires, visuels et rédactionnels, ainsi que les techniques de valorisation et de vente. Elle vise en particulier les professionnels de la restauration, de la distribution et de la commercialisation du vin, et 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.
- Comprendre les principes d'élaboration d'une carte des vins équilibrée, cohérente et adaptée à l'offre de restauration.

## 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 piqure 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 viticoles 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 - 3H30

### TOUR DE TABLE ET ÉMARGEMENT : 20 MIN

### APPRENTISSAGE DU VOCABULAIRE DU CONSEIL ET DE LA DÉGUSTATION : 1H

*Acquérir le vocabulaire spécifique du vin pour le conseil et la dégustation (terminologie professionnelle, expressions sensorielles et outils de description adaptés aux différents profils d'interlocuteurs...).*

### DIFFÉRENTES ÉTAPES DE LA DÉGUSTATION : 40MIN

*Comprendre les différentes étapes de la dégustation (les phases d'observation, d'analyse olfactive et gustative, et leur rôle dans l'évaluation et la description du vin...).*

### DÉGUSTATIONS : 1H30

## MODULE 3 : CRÉER ET OPTIMISER UNE CARTE DES VINS - 3H30

### LA CARTE DES VINS : 1H20

*Maîtriser la conception et l'utilisation de la carte des vins (structure et composition optimale, sélection des vins par famille et millésimes, mise en valeur pour le conseil client et la valorisation des ventes...).*

### ACCORDS METS ET VINS (AVEC MISE EN SITUATION) : 1H30

*Comprendre les principes des accords mets et vins (les complémentarités et contrastes de saveurs, les grandes règles d'harmonie et leur mise en pratique à travers des situations concrètes).*

### TEST DE FIN DE FORMATION : 30MIN

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

### CONCLUSION DE LA FORMATION : 10MIN



# 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**