



FORMATION

OENOLOGIE

OBJECTIF Connaître les vins Français et Internationaux
Maîtriser les techniques de dégustation
Conseiller des accords mets et vins

PUBLIC Tout public

PRÉ-REQUIS Maîtriser les bases de l'**utilisation d'un ordinateur** : savoir rédiger sur clavier pour l'envoi d'e-mails ou traitement de texte.

DURÉE La durée de l'action de formation est estimée à **20 heures**, dont :
- **20 heures** en e-learning à distance

TYPE Formation à distance

PERIODE DE REALISATION 4 semaines à partir de la date de début de formation

EVALUATION Exercices d'application sur plateforme e-learning.

SANCTION Certificat de niveau en Vin
Certificateur : CAPITAL VIN

Certification enregistrée au Répertoire Spécifique de la formation professionnelle.

Inscription individuelle auprès du certificateur sur :
<https://www.certificatdeniveauenvin.com/inscription.html>

Les frais de passage de certification ne sont pas inclus dans les frais pédagogiques. Ils peuvent bénéficier d'une prise en charge du CPF : https://www.moncompteformation.gouv.fr/espace-prive/html/#/formation/recherche/43974800500030_CNV/43974800500030_CNV-1

PROGRAMME

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

SEQUENCE A DISTANCE

Nature des travaux demandés au stagiaire et temps estimé pour les réaliser

Le stagiaire devra réaliser les travaux suivants dans le temps imparti.

Travaux à distance	Durée estimée (h)
Partie 1 : Visionnage, apprentissage et mémorisation des contenu vidéos A 101 - V1 - Introduction A 102 - V1 - Histoire du vin A 103 - V1 - Qu'est-ce que le vin (composants) A 104 - V1 - Chiffres (Marché national et mondial) A 105 - V1 - Économie du vin et distribution A 106 - V1 - Catégories des vins français A 107 - V1 - Réglementation, les étiquettes A 108 - V1 - Réglementation, le conditionnement A 109 - V1 - Les Différents vignobles et modes de culture A 110 - V1 - Cycle de viticulture A 111 - V1 - Les différents cépages rouges A 112 - V1 - Les différents cépages blancs A 113 - V1 - Terroir et vignoble français A 114 - V1 - Vinification en rouge A 115 - V1 - Vinification en blanc A 116 - V1 - Vinification en rosé	3h
Partie 2 : Visionnage, apprentissage et mémorisation des contenu vidéos 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	5h

<p>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>	
<p>Partie 3 : Visionnage, apprentissage et reproduction à domicile des dégustations C 201 - V1 - Dégustation détaillée MONTAGNY – VIGNERONS DE BUXY 2017 C 202 - V1 - Dégustation détaillée SAINT-ÉMILION – Château LES CABANNES 2016</p>	3h
<p>Partie 4 : Visionnage, apprentissage et reproduction à domicile des dégustations</p> <p>D 301 - V1 - Dégustation vin blanc</p> <ul style="list-style-type: none"> • TOURAINE – Domaine de La RENAUDIE « Sauvignon » • VOUVRAY – Domaine Sébastien BRUNET « Arpent » 2017 • ALSACE – RIESLING – Domaine MITTNACHT « Les Fossiles » 2018 • CROZES-HERMITAGE – CHAPOUTIER « Petite Ruche » 2017 • IGP PAYS D’OC – Michel CHAPOUTIER « Marius » Viognier 2019 • ALSACE – GEWURZTRAMINER – CAVE DE RIBEAUVILLÉ « Collection » 2017 • GRAVES – CLOS FLORIDÈNE 2018 <p>D 302 - V1 - Dégustation vin rosé</p> <ul style="list-style-type: none"> • COTEAUX VAROIS EN PROVENCE – Domaine COULOMB 2019 • TAVEL – CAVE DE TAVEL « Les Lys » 2019 <p>D 303 - V1 - Dégustation vin rouge</p> <ul style="list-style-type: none"> • REGNIÉ – Château de PIZAY • CHOREY-LES-BEAUNE – Domaine ARNOUX P&F « Les Beaumonts » 2017 	8h

<ul style="list-style-type: none"> • VACQUEYRAS – Famille PERRIN « Les Christins » 2017 • MADIRAN – Château BOUSCASSÉ « Argile Rouge » 2015 • CROZES-HERMITAGE – Domaine COMBIER « Cuvée L » 2018 • CHINON – CLOS DE LA LYSARDIÈRE 2018 <p>D 304 - V1 - Dégustation vin sucré</p> <ul style="list-style-type: none"> • JURANÇON – Domaine CAUHAPÉ « Ballet d’Octobre » 2018 • SAUTERNES – Carmes de RIEUSSEC 2013 • MUSCAT DE SAINT-JEAN-DE-MINERVOIS – CLOS BAGATELLE 2017 • RIVESALTES AMBRÉ – Domaine BRIAL • MAURY – MAS AMIEL « Vintage Rouge » 2016 <p>D 305 - V1 - Exercices</p>	
Tests d'évaluation	1h
TOTAL estimé à distance	20h

Au cours de la réalisation de l'action, des supports de cours digitalisés en vidéos seront 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'ECOLE FRANCAISE**, ou sur des logiciels tiers.

Les exercices et travaux à effectuer par le stagiaire prendront la forme de tests, quizz ou mises en situation professionnelles.

Ces travaux devront être réalisés tout au long de la période de réalisation de l'action de formation.

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 :

Astrid Clémares : Maitrise Droit Privé, Paris XII, Directrice des consultants pédagogique de L'Ecole Française, assistée d'une équipe de conseillers et experts métiers dédiés par parcours de formation.

Thibault Viguier : Responsable pédagogique de l'Ecole Française. Master ESSCA. Master in Business Administration, Université Corvinus de Budapest.

Guillaume Caillot : Directeur Général de l'Ecole Française, ISC Paris – MBA Management des communications d'entreprises. Ecole de Commerce Européenne - Spécialité Marketing et Communication.

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'ECOLE FRANCAISE. Il peut également solliciter un accompagnement par e-mail à l'adresse administration@lecolefrancaise.fr.

Le stagiaire peut solliciter un ou plusieurs rendez-vous privés en 1-à-1 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 ([conditions tarifaires](#)).

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 ([détail des conditions](#)).

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'Ecole 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 visionables en ligne
2. Les exercices d'évaluation : réalisation d'études de cas et mises en situation professionnelles.

La possibilité de conserver ou télécharger les contenus pédagogique dépend de la formule tarifaire LIGHT, BASE, ou PREMIUM ([détail des conditions](#)).

Evaluation 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 donnée 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 des tests en ligne.

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.

A l'issue de cette formation, vous devrez passer la **Certification de Niveau en Vin** auprès de notre Partenaire Capital Vin, dont le Certificat attestera de votre niveau atteint aux épreuves. Cette Certification est enregistrée au répertoire spécifique de la certification professionnelle et reconnue par l'Etat.

Contactez le certificateur : <https://www.certificatdeniveauenvin.com/inscription.html>

S'inscrire aux épreuves de certification sur MonCompteFormation :

https://www.moncompteformation.gouv.fr/espace-prive/html/#/formation/recherche/43974800500030_CNV/43974800500030_CNV-1

A l'issue de la formation, vous pourrez télécharger votre attestation et certificat de réussite de formation.