



# PRÉSENTATION FORMATION

## CHAMPAGNE SPÉCIALISTE :

### COMPRENDRE ET CONSEILLER

### LES VINS DE CHAMPAGNE

1

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

- **Comprendre et interpréter** les étiquettes des vins de Champagne
- **Décrire et évaluer** les vins de Champagne
- Savoir **conserver et servir** le Champagne dans des conditions optimales
- **Conseiller** un vin de Champagne en recueillant les attentes et besoins du client et en établissant des propositions adaptées à la demande et diversifiées
- **Accorder mets et Champagne**

2

## LES PLUS DE LA FORMATION

- Mise en pratique des compétences acquises dans des **ateliers concrets**
- Développement des **compétences de conseil** nécessaires à l'exercice d'activités professionnelles telles que **recommander, servir, vendre, acheter des vins de Champagne et gérer une cave**
- **Formation créée et certifiée par le Comité Champagne** qui garantit des contenus vérifiés et à jour, ainsi que l'assurance d'avoir une vision globale du Champagne
- **Formation en petit groupe** afin de favoriser l'interactivité et les échanges

3

## PROGRAMME DE LA FORMATION

Session 1

**Introduction, les bases de la dégustation, accords mets-Champagne**  
Atelier : L'accord parfait

Session 2

**Le terroir Champenois**  
Atelier : Le jeu du Champagne

Session 3

**La méthode Champenoise**  
Atelier : Le Chef de Cave

Session 4

**Conseil, service et conservation**  
Atelier : Le Caviste





## **PRÉSENTATION FORMATION**

### **CHAMPAGNE SPÉCIALISTE :**

### **COMPRENDRE ET CONSEILLER**

### **LES VINS DE CHAMPAGNE**

**4**

#### **A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?**

Cette certification s'adresse principalement aux professionnels et aux étudiants : **cavistes, sommeliers, professionnels de la restauration, professionnels de la distribution alimentaire, cadres/acheteurs/vendeurs de la filière vins et spiritueux, professionnels de la filière vin, professionnels du tourisme, journalistes du vin, importateurs, formateurs en vin, étudiants en hôtellerie restauration et en l'industrie du luxe...**

**5**

#### **DURÉE DE LA FORMATION**

**7 heures de préparation :**

- Réaliser le **MOOC du Champagne**
- Lecture assidue du **Livret de l'Apprenant**

**14 heures en présentiel**

**6**

#### **EVALUATION**

**QCM**

**30 Questions  
30 Points  
30 Minutes**

**Question  
Ouvertes**

**2 Questions  
30 Points  
30 Minutes**

**Dégustation  
Commentée**

**2 Vins de Champagne à déguster  
40 Points  
45 Minutes**

**Notation**

**Moins de 54% : Non validé  
55% à 69% : Validé  
70% à 79% : Validé, mention bien  
Plus de 80% : Validé, mention excellent**



©Comité Champagne 2023

La reproduction de ce document, en tout ou en partie, est interdite sauf autorisation préalable et écrite du Comité Champagne.

