

EVS en vins français niveau 1

1 jour 7 heures

Programme de formation

Public visé

Les personnes qui souhaitent acquérir des compétences de niveau initial dans le domaine des vins français et de la dégustation en vue d'accroître leur employabilité et/ou développer le champ d'exercice de leur activité et de leur connaissance.

- Les actifs amenés à exercer dans le secteur de l'hôtellerie-restauration
- Les professionnels du tourisme amenés à exercer dans des régions viticoles

Plus globalement aux personnes voulant connaître les fondamentaux des vins français.

Pré-requis

Etre majeur le jour de la formation.

Aucune connaissance ou expérience dans le domaine des boissons alcoolisées n'est exigée des candidats.

Aucune préparation préalable n'est nécessaire.

La formation se déroulant en français, le participant devra avoir le niveau B1 oral et écrit du cadre européen commun de référence pour les langues (CECRL) en français.

L'acceptation par le candidat de ces prérequis à valeur d'engagement concernant les attendus de son niveau de compétences et de connaissances requis pour cette formation.

Objectifs pédagogiques

A l'issue de cette formation les participants seront capables de décrire les étapes fondamentales de la viticulture et de la vinification des vins français ainsi que diverses mentions sur l'étiquette. Ils pourront décrire un vin français en mobilisant une terminologie de base de la dégustation, citer les principaux types et styles de vins français issus des principaux cépages et citer les principes de base concernant le service, le stockage des vins et leurs moments de consommation.

Cette formation constitue la partie introductive à la formation EVS en vins français niveau 2.

Les compétences attestées par l'obtention de cette Certificat sont :

- Connaître les facteurs naturels, les points clés de la viticulture et les divers cépages et leur influence dans les divers styles des vins français
- Connaître les facteurs humains d'élaboration de des divers types de vins français afin de caractériser chaque type de vins



- Décrire les spécificités sensorielles des vins français en procédant à une dégustation descriptive consistant à qualifier avec méthode et selon une terminologie professionnelle sa couleur, ses arômes.
- Connaître les points clés de la réglementation des vins français afin de mieux les conseiller

Description / Contenu

Le contenu de la formation est organisé en 3 sessions.

Session 1 - Les principales étapes de l'élaboration des vins

- La vigne et le raisin
- L'environnement de la vigne
- La fermentation alcoolique
- L'élaboration des tranquilles blancs et rouges

Session 2 - Introduction aux types, styles et caractéristiques des vins dans les principales régions françaises

- Introduction aux principaux types et styles de vins français
- Introduction aux principaux vins et cépages français
- Les bases de l'étiquette des vins français

Session 3 - Les principes et pratiques du service du vin

- Introduction à la dégustation des vins
- Le service du vin
- La conservation du vin
- Les bases des accords mets et vins

Modalités pédagogiques

Cette formation se déroule en présentiel.

Une participation assidue à la totalité du parcours pédagogique permet au participant d'être un acteur dynamique de la formation.

Moyens et supports pédagogiques

La formation comprend un pack pédagogique contenant 1 manuel avec l'ensemble du contenu de la formation avec des cartes, des infographies utiles, des espaces de notes et des fiches pour vos dégustations

12 dégustations sont prévues :

Tous types de vins incluant des Grands Crus spécialement sélectionnés pour leur qualité et leur représentativité.

Quelques exemples de vins dégustés lors de précédentes formations: Gevrey-Chambertin Geantet Pansiot, Chassagne-Montrachet Niellon, Margaux Château Ferrière, Pessac-Léognan Château Latour-Martillac, Alsace Grand Cru riesling Domaine Pfister, Morgon Côte de Py Jean-Marie Burgaud, Champagne Veuve Fourny, Arbois André et Mireille Tissot, Côteaux du Languedoc Domaine de Montcalmès, Maury Mas Amiel, Chinon Alliet, Cahors Clos Triguédina, Côte-Rôtie Georges Vernay...

Les participants bénéficient d'une pédagogie interactive avec un formateur qualifié :

- Méthode démonstrative avec supports numériques
- Méthode participative avec des contributions des participants
- Méthode active avec des évaluations formatives et des dégustations individuelles

Tout est organisé pour la formation : liste des dégustations, matériel de dégustation, stylo, support de notes.

Modalités d'évaluation et de suivi

Une évaluation d'une durée de 30 minutes est organisée sous la forme d'une épreuve à livre fermé. Cette évaluation se déroule le dernier jour de la formation, elle est comprise dans les heures de formation.

Cette épreuve consiste en un test de connaissances sous la forme d'un questionnaire de 30 questions à choix multiple. Cette épreuve est évaluée sur 30 points.

Afin d'obtenir votre Certificat EVS en vins français de niveau 1 il est demandé d'avoir correctement répondu à au moins 60% de cette épreuve.

Les résultats de l'examen sont communiqués individuellement par mail environ 5 semaines après l'épreuve. Les candidats ayant validé les épreuves de l'examen recevront leur certificat par courrier.

Il est possible de repasser les épreuves de l'examen sous certaines conditions en cas d'incapacité ou de non-réussite.