

EVS en vins français niveau 1 + 2

4 jours 28 heures

Programme de formation

Public visé

Les personnes en charge ou ayant comme projet la commercialisation d'une offre de vins français, et qui souhaitent valider des compétences leur permettant de dynamiser la vente et la consommation de vins français, d'accroître leur employabilité et/ou développer le champ d'exercice de leur activité.

Sont visés les secteurs et professionnels du l'oenotourisme, l'hôtellerie-restauration, la distribution ainsi que les professionnels du marketing, de la communication et de l'événementiel spécialisés dans le secteur des vins.

Pré-requis

- Être majeur le jour de la formation.
- Se préparer aux connaissances requises avant la formation avec le support fourni lors de l'inscription (préparation de 11 heures).
- Être en charge dans le cadre de son activité ou avoir le projet de la commercialisation d'une offre de vins.
- Il est requis de suivre l'ensemble de la formation et avoir réalisé l'ensemble des évaluations, aucune équivalence ni passerelle permettant l'obtention ou le passage de la certification.
- Avoir un niveau de français correspondant au niveau B1 oral et écrit du cadre européen commun de référence pour les langues (CECRL).

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.
- caractériser les principaux vins français en indiquant leurs spécificités d'origine, de cépages, de styles, de mentions sur l'étiquette. Ils seront capables de conseiller des vins français avec les accords mets et vins adéquats, de décrire avec des termes professionnels la typicité des principaux vins français et de promouvoir et valoriser des vins français au travers de dégustations dans les conditions optimales de service.



Cette formation mène à l'obtention de la Certification Conseiller et promouvoir des vins inscrite au Répertoire spécifique de France Compétences sous le numéro RS5873.

Les compétences visées par l'obtention de cette certification sont :

- Caractériser les styles de vins d'une offre existante, en décrivant leurs spécificités ampélographiques (cépages), leurs origines géographiques, leurs modes d'élaboration et leurs certifications environnementales, afin de renseigner précisément le client sur cette offre.
- Conseiller des accords mets et vins en respectant les équilibres aromatiques et gustatifs, la tradition culinaire française, et en tenant compte des tendances de consommation, de l'occasion, des goûts du client, de son budget, afin de guider l'achat.
- Décrire les spécificités sensorielles d'un vin, en procédant à une dégustation descriptive consistant à qualifier avec méthode et selon une terminologie professionnelle sa couleur, ses arômes, et son goût, afin de faire émerger sa typicité et ses qualités objectives lors d'une vente ou d'une animation.
- Promouvoir des vins à travers des dégustations, selon une thématique (région, appellation, domaine, actualité, millésime...) et un ordre définis, en commentant la dégustation et en respectant des conditions de service optimales afin de mettre en valeur les produits et générer l'achat.

Description / Contenu

Le contenu de la formation est organisé en **7 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

Session 4 - La France et ses vins en pratique

- L'histoire du vin en France
- L'étiquette et la réglementation des vins français
- Les accords mets et vins français
- La consommation responsable
- La notion de terroir viticole
- Les sols et la topographie des régions viticoles françaises
- Les principaux cépages en France
- Les points-clés de la viticulture

- la vinification des divers types de vins français
- L'analyse sensorielle des vins français

Session 5 - Les grandes régions septentrionales françaises

- Alsace : principaux facteurs de qualité, types et styles de vins
- Bourgogne : principaux facteurs de qualité, types et styles de vins
- Beaujolais : principaux facteurs de qualité, types et styles de vins
- Jura : principaux facteurs de qualité, types et styles de vins
- Savoie : principaux facteurs de qualité, types et styles de vins
- Val de Loire : principaux facteurs de qualité, types et styles de vins

Session 6 - Les grandes régions méridionales françaises

- Bordeaux : principaux facteurs de qualité, types et styles de vins
- Sud-Ouest : principaux facteurs de qualité, types et styles de vins
- Vallée du Rhône : principaux facteurs de qualité, types et styles de vins
- Languedoc-Roussillon : principaux facteurs de qualité, types et styles de vins
- Provence : principaux facteurs de qualité, types et styles de vins
- Corse : principaux facteurs de qualité, types et styles de vins

Session 7 - La Champagne et les principaux vins effervescents

- L'élaboration des vins effervescents
- La Champagne : principaux facteurs de qualité, types et styles de vins
- Les autres principaux vins effervescents français

Modalités pédagogiques

La formation se déroule en présentiel avec un parcours pédagogique en deux temps.

1. Dès son inscription le participant recevra son support pédagogique pour une préparation préalable efficace.

2. Le temps en présentiel sera réservé à l'utilisation pratique des connaissances acquises lors de la préparation préalable, aux échanges avec le formateur, aux dégustations et à la participation aux évaluations.

Une participation assidue à la totalité du parcours pédagogique vous permettra d'être un acteur dynamique de la formation en vue de l'obtention de votre certification.

Moyens et supports pédagogiques

La formation comprend un pack pédagogique contenant :

- Deux manuels pour chaque niveau avec l'ensemble du contenu de la formation avec des cartes, des infographies utiles, des espaces de notes et des fiches pour vos dégustations
- Un cahier de formation comprenant des cartes, une fiche type de dégustation, une fiche des arômes des vins, un glossaire et des espaces de notes.

55 dégustations sont prévues :

Tous types de vins français incluant des Grands Crus et des millésimes anciens 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 Triguedina, 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

Deux évaluations sont organisées pendant la formation :

A la fin de la journée 1:

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.

Le dernier de jour de formation :

Une évaluation **d'une durée de 1H30** est organisée sous la forme de trois épreuves à livre fermé. Cette évaluation se déroule le dernier jour de la formation, **elle est comprise dans les heures de formation.**

- Mise en situation professionnelle sous la forme d'une **dégustation à l'aveugle de 2 vins d'une durée de 30 minutes**. Le candidat devra compléter 2 fiches de dégustation en mobilisant la terminologie professionnelle adaptée. Cette épreuve est **évaluée sur 20 points**.
- Questionnaire à visée professionnelle sous la forme de **30 questions à choix multiple d'une durée de 30 minutes**. Cette épreuve est évaluée sur **30 points**.
- Cas pratique sous la forme de **questions écrites à réponse courte d'une durée de 30 minutes**. Cette épreuve est évaluée sur **30 points**.

Les candidats doivent passer toutes les épreuves le même jour.

Afin d'obtenir votre **Certification Conseiller et Promouvoir des vins et votre Certificat EVS en vins français de niveau 2** il est demandé **d'avoir correctement répondu correctement à au moins 60% de chaque 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 certification et leur certificat par courrier.

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