

Conseiller les vins de Champagne

2 jours 14 heures

Programme de formation

Public visé

La certification s'adresse à des professionnels en charge de la commercialisation d'une offre de vins de Champagne et qui souhaitent valider les compétences leur permettant de dynamiser la vente et la consommation par la proposition de services au plus proche des attentes des clients.

La certification vise principalement le public suivant :

- **professionnels de l'hôtellerie-restauration** : sommeliers, serveurs en restaurant gastronomique, managers en restauration traditionnelle ou gastronomique, directeurs dans l'hôtellerie, barmen et chefs barmen...
- **professionnels de la distribution** : assistants-cavistes ou cavistes-conseils, commerciaux de maisons de Champagne, managers en distribution spécialisée, chefs de rayon liquide, animateurs commerciaux, professionnels du marketing, de la communication et de l'événementiel, cadres/acheteurs/vendeurs de la filière vins et spiritueux...
- **professionnels du tourisme** : agents d'accueil touristiques, guides touristiques

Pré-requis

- Être majeur le jour de la formation.
- Être un professionnel en exercice occupant une fonction mentionnée dans le public visé*
- Avoir suivi le module e-learning préalable : E-learning Champagne niveau 2 ou 3 (<https://www.champagne.education/fr/e-learning-champagne-mooc>),
- Avoir lu de façon assidue le livret de formation (environ 7 heures de préparation minimum)

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

Cette formation mène à l'obtention de la certification Conseiller les vins de Champagne inscrite au Répertoire spécifique de France Compétences sous le numéro RS7233 attestant de la validation des compétences suivantes:

Conseiller un vin de Champagne :

- en recueillant les attentes et besoins du client,
- en établissant des propositions adaptées à la demande et diversifiées, tenant compte de ses caractéristiques, des tendances de production du marché, afin de garantir l'adéquation du vin au besoin du client.

Analyser les caractéristiques organoleptiques d'un vin de champagne :

- en repérant par la dégustation ses caractéristiques sensorielles en termes aromatiques et gustatifs,
- en connaissant les caractéristiques de l'appellation Champagne (terroir, élaboration, histoire,...)
- afin de s'assurer qu'il réponde à la demande du client.

Valoriser l'expérience de consommation des vins de Champagne auprès du consommateur :



- en contextualisant sa consommation,
- en s'appuyant sur des repères méthodologiques fondés sur l'équilibre des saveurs et dans les conditions de service et de température adaptées
- en assurant le respect des obligations légales, et en prônant une consommation responsable, afin de valoriser l'expérience sensorielle d'une dégustation.

Description / Contenu

Le contenu de la formation est organisé en **4 modules**.

Module 1 – Généralités, dégustation et accords mets-champagne

- Champagne, une source d'inspiration
- Localisation et AOC Champagne
- Acteurs de l'appellation
- Histoire
- Défense de l'appellation Champagne
- Technique de dégustation
- Accords mets et champagne
- Mise en application pratique : atelier « l'accord Parfait »

Module 2 – Le terroir champenois

- Climat, relief, sous-sol
- Cépages
- Spécificités viticoles
- Vendange
- Mise en application pratique : jeu du Champagne

Module 3 - la méthode champenoise

- Pressurage
- Vinification
- Assemblage
- Elaboration du Champagne rosé
- Tirage et prisedemousse
- Caves champenoises
- Maturation
- Remuage, dégorgement
- Dosage
- Bouchage, poignettage et mirage
- Mise en application pratique: atelier «le chef de cave»

Module 4 - conseil, service et conservation

- Conseiller un vin de Champagne
- Types de vins de Champagne
- Étiquette et mentions
- Flaconnage
- Avant le service
- Verrerie
- Ouverture de la bouteille
- Service
- Conservation
- Mise en application pratique : atelier « le caviste »

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 :

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.

16 dégustations, tous types de vins de Champagne incluant des millésimés spécialement sélectionnés pour leur qualité et leur représentativité.

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 : verres, crachoirs, eau , stylo.

A noter qu'une préparation préalable à la formation est requise:

- Avoir suivi le module e-learning préalable : E-learning Champagne niveau 2 ou 3 (<https://www.champagne.education/fr/e-learning-champagne-mooc>),
- Avoir lu de façon assidue le livret de formation (environ 7 heures de préparation minimum)

Modalités d'évaluation et de suivi

L'évaluation certificative d'une durée de 1H45 est organisée en fin de formation sous la forme de **plusieurs épreuves à livre fermé**, combinant un **questionnaire**, des **mises en situation professionnelle écrites** et une **mise en situation professionnelle par la dégustation**.

L'ensemble des épreuves est réalisé au cours d'une même session.

Pour obtenir la **certification « Conseiller les vins de Champagne »**, le candidat doit **valider l'ensemble des épreuves** composant l'évaluation.

Les résultats sont communiqués individuellement.

Les candidats ayant validé l'ensemble des épreuves se voient délivrer la **certification « Conseiller les vins de Champagne »**.

Une possibilité de rattrapage est prévue sous conditions en cas de non-réussite ou d'empêchement justifié.