

French Wine Explorer

1 jour 7 heures

Programme de formation

Public visé

Les personnes qui souhaitent **acquérir des connaissances et des compétences de niveau initial dans le domaine des vins français** et de leur dégustation à titre personnel ou professionnel.

- Toutes personnes voulant connaître les fondamentaux des vins français
- Les actifs amenés à exercer dans le secteur de la distribution et de la production
- Les professionnels du tourisme amenés à exercer dans des régions viticoles

Pré-requis

- Etre majeur le jour de la formation.
- Aucune connaissance préalable en vins n'est requise.
- Aucune préparation préalable n'est nécessaire.

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

À l'issue de la formation, les participants seront capables de **décrire les principaux types et styles de vins français, d'identifier les grandes régions viticoles ainsi que leurs cépages et appellations emblématiques**. Ils sauront lire une étiquette de vin français en comprenant les mentions essentielles, utiliser un vocabulaire de base pour décrire un vin lors d'une dégustation, appliquer les règles fondamentales du service et de la conservation, et citer les principes de base des accords mets et vins à la française.

Les objectifs opérationnels visés sont :

- Connaître les principales régions viticoles françaises, leurs cépages et leurs appellations les plus connues.
- Connaître les types et styles de vins français et leurs caractéristiques de base.
- Connaître les notions essentielles liées à l'étiquette, à la dégustation, au service des vins français.

Description / Contenu

Le contenu de la formation est organisé en **3 sessions**.

Session 1 - Introduction générale aux vins de France

- La France, une grande nation viticole
- Les principaux types et styles de vins français
- Evolution du vignoble français

Session 2 - Les régions, appellations et cépages emblématiques de France

- Les grand repères géographiques
- Les cépages emblématiques (Chardonnay, sauvignon, pinot noir, merlot, cabernet-sauvignon, syrah...)
- Les catégories de vins français (AOP/AOC, IGP, Vin de France)
- Les appellations incontournables (Chablis, Sancerre, Saint-Emilion, Châteauneuf-du-Pape...)

Session 3 - Les vins français en pratique

- Introduction à la dégustation des vins français
- Le vocabulaire des vins français



- Service et conservation des vins français
- Les accords mets et vins à la française

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: Bourgogne Manuel Olivier, Chablis Drouin, 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...

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 French Wine Explorer** 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 3 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.