

# Vins français niveau 1

1 jours 7,00 heures

Programme de formation

## Public visé

Cette formation s'adresse **aux professionnels et aux amateurs souhaitant acquérir des compétences initiales dans le domaine des vins français** et de la dégustation, développer leur culture du vin à la française et obtenir un certificat de l'École du Vin de France.

## 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 cette formation, **les participants seront capables de comprendre les fondamentaux des vins français**, leur histoire, leurs terroirs, leurs cépages emblématiques et les savoir-faire des producteurs. Ils seront en mesure d'identifier les principaux types et styles de vins, d'appliquer une méthode de dégustation et de connaître les règles du service et des accords mets et vins à la française. Ils pourront lire une étiquette, conseiller un vin et le mettre en valeur.

**Les objectifs opérationnels visés sont :**

- Comprendre l'histoire et les facteurs de qualité des vins français, terroirs, cépages et savoir-faire.
- Identifier les principaux types, styles et familles de vins français.
- Maîtriser la dégustation des vins français.
- Connaître les règles du service, de la lecture d'étiquette et des accords mets et vins à la française.

## Description / Contenu

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

### **Module 1 - Introduction aux vins français**

- Présentation générale des vins français
- Repères historiques essentiels
- Panorama des vins français : types et grandes familles et évolutions récentes

### **Module 2 - La notion de terroir et les facteurs de qualité des vins français**

- Les facteurs naturels du vignoble
- Les cépages emblématiques et leurs spécificités
- Le savoir-faire des producteurs

### **Module 3 - La dégustation des vins français**

- La diversité des styles de vins français
- Déguster de façon méthodique un vin français
- Mise en pratique à travers la dégustation de vins français représentatifs

### **Module 4 - Les vins français en pratique**

- Identifier les mentions principales d'une étiquette de vin français
- Le service des vins français



- Introduction aux 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 inclut un manuel** regroupant l'ensemble du contenu pédagogique, comprenant des cartes, des infographies, des espaces de prise de notes et des fiches dédiées à 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 Domaine de la Tour, Margaux Château Ferrière, Alsace riesling Domaine Pfister, Régnié Domaine Colette, Champagne Veuve Fourny, 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 totale de 45 minutes**, est organisée en fin de formation. Elle se déroule à livre fermé et prend la forme d'un questionnaire à choix multiple (**QCM**) de **30 questions** visant à évaluer les connaissances acquises.

Pour obtenir le certificat de l'École du Vin de France Niveau 1 en vins français, le candidat doit obtenir un score minimum de 70 % de réponses correctes.

Les résultats sont communiqués à chaque candidat à titre individuel dans un délai maximum de 15 jours ouvrés.

Les candidats ayant validé l'épreuve se voient délivrer le certificat École du Vin de France Module 1 en vins français.

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