

EVS en vins français niveau 2

3 jours 21 heures

Programme de formation

Public visé

Cette formation s'adresse aux personnes débutant dans l'univers du vin ou disposant d'une base limitée, et qui souhaitent acquérir une compréhension solide des vignobles, des cépages et des styles de vins français. Il convient notamment à celles et ceux impliqués – ou souhaitant s'orienter – vers la commercialisation, le conseil ou le service des vins français dans les secteurs de l'œnotourisme, de l'hôtellerie-restauration, de la distribution ou des magasins spécialisés.

La formation est également pertinente pour les professionnels du marketing, de la communication, de l'événementiel ou des fonctions commerciales en lien avec la filière vitivinicole française, ainsi que pour les amateurs désirant approfondir leurs connaissances et valoriser leur expertise.

Pré-requis

Avant l'entrée en formation:

- Avoir l'âge minimum légal pour la consommation de boissons alcoolisées.
- Avoir le niveau B1 oral et écrit du Cadre européen commun de référence pour les langues (CECRL) de la langue de passage de la certification.
- Il est conseillé d'avoir suivi la formation EVs en vins français niveau 1 ou de disposer de compétences équivalentes.
- Se préparer aux connaissances requises avant la formation avec le support fourni lors de l'inscription (préparation de 11 heures).

Les conditions de présentation d'un candidat au certificat sont les suivantes :

- Avoir suivi l'ensemble de la formation.

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 conseiller une offre de vins français** adaptée aux attentes du client, en tenant compte des caractéristiques organoleptiques et des tendances du marché. Ils sauront évaluer la typicité d'un vin par la dégustation, en la reliant aux cépages et terroirs. Enfin, ils pourront valoriser une sélection en structurant leur discours et en mettant en avant les qualités objectives des vins, dans le but de favoriser l'acte d'achat.

Cette formation mène à l'obtention de la certification Conseiller et promouvoir des vins inscrite au Répertoire spécifique de France Compétences sous le numéro RS7056 attestant de la validation des compétences suivantes:

Conseiller un vin, en recueillant les attentes du client, en proposant une sélection de vins diversifiée, tenant compte de leurs caractéristiques et des tendances de production du marché, afin de garantir l'adéquation du vin au besoin du client.

Évaluer la typicité d'un vin, en repérant par la dégustation ses caractéristiques sensorielles en termes aromatiques et gustatifs, et en les mettant en lien avec les spécificités du ou des cépages, afin de s'assurer qu'il réponde à la demande du client.

Valoriser une offre de vins, en la contextualisant, en l'organisant et en mettant en avant les éléments objectifs de qualité des vins choisis, et en prenant les dispositions pour l'accès des personnes en situation de handicap aux informations, afin de susciter l'acte d'achat.



Description / Contenu

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

Session 1 - Les principaux vins des 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
- Atelier de valorisation d'une carte des vins

Session 2 - Les principaux vins des 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
- Atelier de conception d'une offre

Session 3 - La Champagne et les principaux vins effervescents français

- L'élaboration des vins effervescents
- La Champagne : principaux facteurs de qualité, types et styles de vins
- Les autres principaux vins effervescents français
- Atelier de fiche conseil d'un vin de Champagne

Session 4 - Conseiller, évaluer et valoriser une offre de vins français

- Conseiller et proposer des vins français
- Evaluation de la typicité des vins français
- Valoriser et organiser une offre de vins 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 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.

39 dégustations sont prévues :

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

Quelques exemples de vins et spiritueux dégustés lors des 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 certificative 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 deux vins**, d'une durée de 30 minutes. Le candidat complète deux fiches de dégustation en évaluant les vins présentés à l'aide d'une terminologie professionnelle précise. Cette épreuve est notée sur 20 points
- **Cas pratique sous la forme de questions courtes écrites, d'une durée de 30 minutes**. Le candidat devra **conseiller des vins** selon divers critères et attentes d'un client. Cette épreuve est évaluée sur 30 points.
- **Etude de cas d'une durée de 30 minutes** consistant à concevoir une carte ou un catalogue de vins à partir d'une liste fournie. Le candidat valorise l'offre en fonction d'un contexte donné, à travers une organisation pertinente et des critères objectifs de qualité, afin de susciter l'acte d'achat. Cette épreuve est notée sur 30 points.

Afin d'obtenir **votre Certification Conseiller et promouvoir des vins** 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 ainsi qu'un certificat de réussite à la formation EVS en vins français module 2.

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