

# EVS en vins français module 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 **3 modules**

### Module 1 - Les principaux vins des grandes régions septentrionales françaises

- Alsace : principaux facteurs de qualité, types et styles de vins, évaluation de la typicité
- Bourgogne : principaux facteurs de qualité, types et styles de vins, évaluation de la typicité
- Beaujolais : principaux facteurs de qualité, types et styles de vins, évaluation de la typicité
- Jura : principaux facteurs de qualité, types et styles de vins, évaluation de la typicité
- Savoie : principaux facteurs de qualité, types et styles de vins, évaluation de la typicité
- Val de Loire : principaux facteurs de qualité, types et styles de vins, évaluation de la typicité
- Atelier de valorisation d'une carte des vins

### Module 2 - Les principaux vins des grandes régions méridionales françaises

- Bordeaux : principaux facteurs de qualité, types et styles de vins, évaluation de la typicité
- Sud-Ouest : principaux facteurs de qualité, types et styles de vins, évaluation de la typicité
- Vallée du Rhône : principaux facteurs de qualité, types et styles de vins, évaluation de la typicité
- Languedoc-Roussillon : principaux facteurs de qualité, types et styles de vins, évaluation de la typicité
- Provence : principaux facteurs de qualité, types et styles de vins, évaluation de la typicité
- Corse : principaux facteurs de qualité, types et styles de vins, évaluation de la typicité
- Atelier de conception d'une offre

### Module 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, évaluation de la typicité
- Les autres principaux vins effervescents français
- Atelier de conseil d'un vin de Champagne

## 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

L'évaluation d'une durée de 1h30 est organisée en fin de formation sous la forme de **plusieurs épreuves à livre fermé**, combinant une **mise en situation professionnelle**, un **cas pratique** et une **étude de cas**.

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

Pour valider le **module 2 de l'EVS en vins français**, il est nécessaire de **valider chacune des épreuves** composant l'évaluation.

Les résultats sont communiqués individuellement.

Les participants ayant validé l'ensemble des épreuves reçoivent une **attestation de réussite – EVS en vins français (module 2)**.

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