

Les vins français - Niveau 2 (En présentiel))

3 jours 21,00 heures

Programme de formation

Public visé

Cette formation s'adresse aux personnes souhaitant approfondir leur connaissance des vins français et développer une expertise des principaux vignobles, cépages, appellations et styles de vins. Elle est destinée aux professionnels de l'hôtellerie-restauration, de la distribution, du commerce des vins, de l'œnotourisme, ainsi qu'aux acteurs du marketing, de la communication et de l'événementiel liés à la filière vitivinicole. Elle convient également aux amateurs souhaitant perfectionner leurs connaissances et obtenir le Certificat de l'École du Vin de France.

Pré-requis

- 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 en vins français niveau 1 ou de disposer de connaissances équivalentes.
- Se préparer aux connaissances requises avant la formation avec le support fourni lors de l'inscription (préparation de 11 heures).

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 d'identifier les caractéristiques des principaux vignobles français, d'évaluer la typicité d'un vin par la dégustation et de conseiller une sélection de vins français adaptée aux attentes des clients.

Les objectifs opérationnels visés sont :

- **Identifier** les caractéristiques des principaux vignobles, cépages, appellations et styles de vins français.
- **Évaluer** la typicité d'un vin français par la dégustation en reliant ses caractéristiques aux cépages, aux terroirs et aux méthodes d'élaboration.
- **Conseiller** une sélection de vins français adaptée aux attentes des clients, aux occasions de consommation et aux accords mets et vins.

Description / Contenu

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

Module 1 — Les grands vignobles septentrionaux

Alsace • Bourgogne • Beaujolais • Jura • Savoie • Val de Loire.

- Terroirs, cépages et appellations
- Grands Crus
- Les principaux styles de vins
- Identifier et évaluer la typicité des vins par la dégustation

Module 2 — Les grands vignobles méridionaux

Bordeaux • Sud-Ouest • Vallée du Rhône • Languedoc-Roussillon • Provence • Corse.

- Terroirs, cépages et appellations
- Grands Crus



- Les principaux styles de vins
- Identifier et évaluer la typicité des vins par la dégustation

Module 3 — La Champagne et les principaux vins effervescents

Champagne • Crémants • Autres vins effervescents

- Terroirs, cépages et appellations
- Les principales méthodes d'élaboration
- Les principaux styles de vins effervescents
- Identifier et évaluer la typicité des vins par la dégustation

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 un livret pédagogique exclusif regroupant l'ensemble du contenu du cours, des cartes, des infographies, des espaces de prise de notes ainsi que des fiches de dégustation pour accompagner votre apprentissage.

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 Triguedina, 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 — mise en situation professionnelle et cas pratiques réalisées au cours d'une même session.

Pour valider la formation, il est nécessaire d'obtenir un score minimum de 55% à chacune des épreuves composant l'évaluation.

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

Les candidats ayant validé l'ensemble des épreuves reçoivent le certificat de l'École du Vin de France: Formation en Vins Français Niveau 2.

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