

Vins français niveaux 1+2 - Conseiller et promouvoir des vins

4 jours 28,00 heures

Programme de formation

Public visé

La formation s'adresse à **des professionnels** en charge de la commercialisation d'une offre de vins français existante et qui souhaitent valider les compétences complémentaires à leur activité, leur permettant de **dynamiser la vente et la consommation par la proposition de services au plus proche des attentes des clients.**

Les professionnels concernés sont principalement issus de :

- L'hôtellerie-restauration (serveurs, chefs de rang, maîtres d'hôtel, etc.)
- La distribution (cavistes, vendeurs en épicerie fine, managers de distribution spécialisée, etc.).
- Du marketing, de la communication, de l'événementiel et les commerciaux dans le domaine des vins et spiritueux.

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.
- Justifier de connaissances et compétences en vins, validées lors de l'inscription, dans le cadre d'un entretien avec l'équipe pédagogique.
- Être en charge, dans le cadre de son activité, de la commercialisation d'une offre de vins, ou en avoir le projet.
- 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 à la certification 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**, d'évaluer la typicité d'un vin par la dégustation en la reliant aux cépages et terroirs, et de valoriser une sélection en mettant en avant les qualités objectives des vins.

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:

Les objectifs opérationnels visés sont :

Conseiller un vin français en proposant une sélection adaptée aux attentes du client et aux tendances du marché. Évaluer la typicité d'un vin par la dégustation, en identifiant ses caractéristiques aromatiques et gustatives et en les reliant aux cépages et terroirs.

Valoriser une offre de vins en mettant en avant les éléments objectifs de qualité pour accompagner le choix du client.

Description / Contenu

Le contenu de la formation est organisé en 7 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

Module 5 — Les principaux vins des grandes régions septentrionales françaises

- Alsace. Bourgogne. Beaujolais. Jura. Savoie. Val de Loire.
- Terroirs, cépages et savoir-faire.
- Identifier et évaluer les grands styles de vins de chaque région.
- Atelier de valorisation d'une carte des vins.

Module 6 — Les principaux vins des grandes régions méridionales françaises

- Bordeaux. Sud-Ouest. Vallée du Rhône. Languedoc-Roussillon. Provence. Corse.
- Terroirs, cépages et savoir-faire.
- Identifier et évaluer les grands styles de vins de chaque région.
- Atelier de conception d'une offre.

Module 7 — La Champagne et les principaux vins effervescents français

- Champagne. Crémant et autres principaux effervescents français.
- Terroirs, cépages et savoir-faire.
- Identifier et évaluer les grands styles de 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.

51 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 — mise en situation professionnelle, cas pratique et étude de cas — 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 Niveaux 1 et 2 et la Certification Conseiller et promouvoir des vins.

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