

Les vins français - Niveau 1 (En présentiel))

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

- Être 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, d'appliquer une méthode de dégustation, de lire une étiquette et de savoir raconter les vins français.

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.
- Savoir parler des vins français.

Description / Contenu

Le contenu de la formation est organisé en 3 modules.

Module 1 — Les vins français, une histoire et un territoire

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

Module 2 — Comprendre les vins français : terroirs, cépages et appellations

- Les facteurs naturels du vignoble
- Les cépages emblématiques et leurs spécificités
- Le savoir-faire des producteurs
- Lire et comprendre une étiquette de vin français
- Les mentions de prestige (Premier et Grand Cru)

Module 3 — Les vins français en pratique

- La diversité des styles de vins français
- Le service des vins français
- Initiation à la dégustation des vins français
- Les accords mets et vins à la française



Modalités pédagogiques

La formation se déroule en présentiel.

Une participation active tout au long de la formation est essentielle pour tirer pleinement profit du programme et viser l'obtention du certificat.

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 EVF Les vins français - Niveau 1 de l'École du Vin de France, 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.

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