Vins Français niveau 1 (En présentiel)

1 jours 7,00 heures

Programme de formation

Public visé

Cette formation s'adresse aux amateurs et aux professionnels souhaitant acquérir les connaissances fondamentales sur les vins français et leur 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 a 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 citer les principaux repères du vignoble français, les cépages emblématiques et les facteurs influençant le style des vins. Ils sauront lire une étiquette, comprendre le système des appellations et les principales mentions de prestige, ainsi que connaître les bases de la dégustation, du service et des accords avec la gastronomie. Ils seront ainsi en mesure de répondre aux principales demandes concernant les vins français.

Les objectifs opérationnels visés sont :

- Identifier les principaux repères, cépages et caractéristiques des vins français.
- Comprendre les appellations et les principales mentions figurant sur une étiquette de vin français.
- Connaître les principales caractéristiques de dégustation, de service et d'accords gastronomiques propres aux vins français.

Description / Contenu

Le contenu de la formation est organisé en 3 modules.

Module 1 : Les vins français en pratique

- Panorama des vins français
- Le service des vins français
- La dégustation des vins français
- Les accords mets et vins à la française

Module 2 : Explorer le vignoble français

- Les facteurs naturels du vignoble français
- Les cépages emblématiques et leurs spécificités
- Le savoir-faire des producteurs

Module 3 : Comprendre les vins français

- Lire et comprendre une étiquette de vin français
- Comprendre le système des appellations
- Les mentions de prestige (Premier et Grand Cru)

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 comprend un livret pédagogique 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.
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, Coteaux 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 finale de 45 minutes, sous la forme d'un QCM de 30 questions, permet de valider les connaissances acquises.
Pour obtenir le certificat de l'École du Vin de France Vins Français niveau 1, le candidat doit obtenir au moins 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.