Catalogue des formations

Ecole du vin Muscadelle

Saison 2021 / 2022

www.ecole-muscadelle.fr
Organisme de formation N°72240109224
SIRET : 431 258 615 00019
version 2 - Maj 10/21

Présentation de l'organisme de formation

Public Visé
L'école du vin muscadelle est un organisme de formation et d'accompagnement, dont l'objet est de rendre accessible à un public large, favorisant la mixité sociale et la réussite professionnelle de tous, les différents métiers liés à la vigne et au vin. Il est spécialisé dans le domaine de l'analyse sensorielle, de la géographie et histoire viticole, de l'œnologie, la viticulture conventionnelle et biologique, ainsi que dans la vente du vin et dans l'œnotourisme.

Il s'adresse à différents publics :
- professionnels salariés ou indépendants travaillant dans les métiers liés à la vente et ou au service des vins : hôtellerie, restauration, cave à vins, maison de négoce ;
- personnes en reconversion ayant un projet professionnel dans les métiers de la vente du vin ;
- professionnels salariés ou indépendants travaillant en production à la vigne ou au chai ;
- personnes en reconversion ayant un projet professionnel en production ;
- personnes installées ou en reconversion désirant se spécialiser en œnotourisme ;
- professionnels ou membre actif d'association devant acquérir des compétences dans le domaine du vin: repas d'affaire, travail au contact de personnes travaillant dans les métiers du vin (banquiers, fournisseurs, administratifs…), mise en place d'animations autour du vin.

Formations proposées
L'école du vin muscadelle propose des actions de formation en présentiel et en formation ouverte et/ou à distance. Les durées des formations proposées sont variables, allant de 7h à 1356h. L'action de formation se définit comme un parcours pédagogique permettant d'atteindre un objectif professionnel. Elle peut-être réalisée en tout ou partie à distance ou en situation de travail (article L6313-2 du code du travail). Les actions de formation proposées peuvent avoir pour objectifs :
- l'insertion ou la réinsertion professionnelle des travailleurs.
- le maintien dans l'emploi,
- le développement des compétences et l'accès aux différents niveaux de la qualification professionnelle,
- le développement économique et culturel; la sécurisation des parcours professionnels et à la promotion sociale.
- le retour à l'emploi des personnes qui ont interrompu leur activité professionnelle pour s'occuper de leurs enfants ou de leur conjoint ou ascendants en situation de dépendance *(Article L6311-1 du code du travail).*

Les différents thèmes proposés sont :
En Présentiel :
- « Œnologie et géographie viticole - Saison 21/22 » durée 20H - Présentiels en différents villes de France.
- « Mieux connaître le fonctionnement des entreprises viticoles »

durée 7 à 42H - présentiels en différents vignobles de France et de l'étranger
- « Mieux connaître les vins vendus dans son entreprise afin de mieux les vendre » durée de 7H à 28H selon demande. présentiels. Intra. Région Sud-ouest

En Formation ouverte et/ou à distance (FOAD)
- « International wine taster » de 1356 heures.
- « Certificat de spécialiste en vin polycompétent » avec 6 mentions possibles : production, vente, œnotourisme, produits de luxe, responsable commercial export et commercial expert. d'une durée de base de 452 heures, permettant la délivrance d'un certificat d'établissement.
- « Géographie, Histoire et goût des vins de France ». Durée 160 heures
- « Module de 25H » avec nombreux thèmes possibles. Durée 25 heures

Animation
Les formations sont animées par Isabelle Roberty, formatrice indépendante, œnologue diplômée d'état à Toulouse en 1993, titulaire d'une maîtrise de « biologie des organismes et des populations » en 1990 à l'université Paul Sabatier, créatrice de l'école du vin Muscadelle en 2000, responsable d'actions de formation depuis 18 ans, certifiée « Exercer la mission de formateur en entreprise »(CCI 24).

Les différentes formations proposées

N°	Libellé	Intitulé	Durée heures	Type	Période	page
1	GV	Œnologie et géographie viticole	20	Présentiel et Distanciel	septembre à juin	4
2	M-25	Module de 25H Thèmes variés	25	Distanciel	Toute l'année	7
3	T	Mieux connaître le fonctionnement des entreprises viticoles	7	Présentiel	Toute l'année	10
4	ECV	Mieux connaître les vins vendus dans son entreprise afin de mieux les vendre	7	Présentiel	Toute l'année	11
5	FRA	Géographie, Histoire et goût des vins de France	160	Distanciel	Toute l'année	13
6.1	CSVPC-V	Certificat de spécialiste en vin polycompétent mention vente	452	Distanciel	Toute l'année	16
6.2	CSVPC-P	Certificat de spécialiste en vin polycompétent mention production	452	Distanciel	Toute l'année	20
6.3	CSVPC-O	Certificat de spécialiste en vin polycompétent mention œnotourisme	452	Distanciel	Toute l'année	24
6.4	CSVPC-L	Certificat de spécialiste en vin polycompétent mention Produits de Luxe	452	Distanciel	Toute l'année	28
7	IWT	International Wine Taster	1356	Distanciel	Toute l'année	33

informations et inscription :

Isabelle Roberty
05 53 91 65 11 / 06 79 01 01 37
muscadelle24@orange.fr
www.ecole-muscadelle.fr

Pour connaitre les conditions générales de vente :
page 33 et suivantes de ce catalogue.

Action de formation N°1
« Œnologie et géographie viticole »

Intitulé du stage : « Œnologie et géographie viticole - saison 21/22 »

Dates : de septembre 2021 à Juin 2022 (jour variable selon les lieux).

Durée : 20 heures

Périodicité : Cycle de 2H par mois de septembre 2021 à juin 2022.

Horaires : variable selon les lieux en général de 10H à 12H ou de 18H30 à 20H30

Délai d'accès : de 48H à 2 mois en fonction du financement demandé. Possibilité d'entrée tardive en cours de saison jusqu'au mois de décembre de la saison en cours.

Lieu : Angoulême, Champniers, Cognac, Périgueux, Chancelade, Coulounieix-Chamiers, Champcevinel et Libourne - 10 groupes mensuels mis en place en différents lieux et à différents horaires. Lieu exact fourni sur demande.

Accessibilité : L'école du vin Muscadelle étudiera l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap.

Nombre maximal de participants : 20

Public : Serveurs, cuisiniers, cavistes, viticulteurs, professionnels de l'hébergement touristique, administratifs ou commerciaux ayant dans leur portefeuille client des viticulteurs ou des cavistes.

Prérequis : Aucun

Objectifs : (Etre capable de…)
- Déguster des vins avec professionnalisme et mettre en relation le travail réalisé à la vigne et au chai sur le goût final du vin.
- Rédiger 1 commentaire de dégustation professionnel pour chaque vin étudié.
- Expliquer à un public 2 ou 3 caractéristiques de chaque cépage étudié au cours du cycle.
- Décrire sans hésitation une ou deux raisons de la notoriété de chaque région viticole étudiée.
- Expliquer à un public le rôle réel du terroir sur le goût final du vin.
- Proposer des associations possibles avec des mets en justifiant ses choix.
- Comparer son ressenti personnel avec d'autres personnes afin de progresser et d'apprendre à nuancer son discours.

Programme :

Appréhender l'influence réel du terroir dans le goût final du vin
- Définir la notion de terroir.
- Observer différentes roches du sol et en déduire leur capacité à favoriser les vins de qualité.
- Mettre en avant l'influence majeur des facteurs commerciaux dans la localisation des vignobles français.
- Proposer par la dégustation en aveugle, l'influence du terroir dans le gout final des vins.

Communiquer sur des vignobles français et étrangers
- Etablir des fiches pratiques individualisé au besoin des apprenants sur les vignobles de Saint Julien, Bandol, Bergerac, les Côtes de Beaune, le Centre-Loire, l'Italie et l'Australie.
- Expliquer la différence entre deux vins de deux régions différentes.
- Décrire les vins en se basant sur les caractéristiques des cépages dont ils sont issus.

Décrire l'élaboration des vins et leur mode de production
- Lister les étapes de l'élaboration des vins liquoreux de la vendange à la mise en bouteille.
- Présenter sous forme de tableau les principales différences existants entre un vin biologique, naturels et conventionnel.

Etre informé de l'actualité viti-vinicole
- Mesurer l'influence du changement climatique sur les vins : gel, mildiou, maturité hétérogène
- Trouver les informations sur la filière dans les sites professionnels

Comprendre les enjeux liés au commerce du vin sur la santé
- Connaître les risques de la consommation excessive d'alcool pour ses clients ou pour soi-même.
- Analyser l'influence du lobby viticole et alcoolier sur la réglementation de la consommation d'alcool dans le monde.

Associer les mets avec les vins
- Proposer des alliances avec des mets pour tous les vins dégustés
- Créer une liste de menus pour les vins liquoreux et les vins rouges de garde

Savoir déguster avec professionnalisme
- Maitriser les techniques de la dégustation.
- Réaliser des fiches de dégustation exploitable pour son activité professionnelle
- Appréhender la relativité de ses ressentis face à d'autres dégustateurs.

Type de stage : Formation inter-entreprise avec immersion dans des groupes de consommateurs

Modalités de déroulement : Présentiel

Méthodes et matériel pédagogiques : Alternance d'apports théoriques oraux, d'exemples concrets et d'exercices pratiques avec des dégustations en aveugle. Un support de cours numérique, des vidéos et des podcasts en ligne ainsi que des fiches de dégustation papier sont fournis.

Indicateur de résultat :
Pour ce programme de formation aucune statistique n'est disponible car la saison 20/21 n'a pas été possible à cause l'épidémie de COVID.

Moyens mis en place par le centre de formation : Les formations ont lieu des salles publiques ou privées équipées de table et de chaises et accessibles aux personnes en situation de handicap. Les salles sont équipées d'au moins un paper-board ou d'un tableau blanc et d'un mur ou un écran blanc permettant la vidéo-projection.

Moyens techniques devant être possédés par les apprenant(e)s : Les apprenants doivent avoir accès à internet afin de récupérer les contenus mis en ligne. Dans le cas inverse une solution alternative est proposée (proposition de se rendre en médiathèque afin de pouvoir avoir accès au contenu audio et vidéo, contenu PDF fourni sur papier).

Évaluation et validation : Exercices pratiques en cours de formation et en fin de formation évalués par le formateur.QCM en fin de formation. Signature de la feuille de présence.

Sanction de la formation dispensée : Attestation de fin de formation précisant les compétences acquises.

Type d'action : Action de formation

Intervenant : Isabelle ROBERTY, œnologue, maitre es sciences en « Sciences des organismes et des populations », certifiée « Exercer la mission de formateur en entreprise »(CCI 24).

Coût pédagogique : 230 € par personne pour l'action de formation.

Ce montant inclut : l'étude des besoins, l'élaboration du contenu de la formation, l'animation pédagogique, les produits de dégustation, une partie du matériel de dégustation, les fiches de dégustation, le suivi pédagogique et administratif, l'évaluation et la synthèse de fin de stage, la remise d'un support de cours par participant, la remise d'une attestation de stage, les frais de déplacement de l'intervenant(e).

Ce montant n'inclut pas : Les 6 verres de dégustations, la restauration et l'hébergement des participants en cas de déplacement.

Modalités de règlement : 30% du paiement est demandé à l'inscription, le solde sera dû à réception de la facture, par virement ou chèque bancaire

Dédit ou abandon : En cas de dédit par l'entreprise ou l'apprenant à moins de 5 jours ouvré avant le début de l'action ou d'abandon en cours de formation par un ou plusieurs stagiaires, l'organisme retiendra sur le coût total, les sommes qu'il aura réellement dépensées ou engagées pour la réalisation de ladite action, conformément aux dispositions de l'article L. 920-9 du Code du travail.

Différends éventuels : Si une contestation ou un différend ne peuvent être réglés à l'amiable, le tribunal de Périgueux sera seul compétent pour régler le litige

Financement de la formation : en règle générale, les formations de l'École du vin Muscadelle peuvent être financées :

- Pour les salariés, par l'OPCO de leur entreprise (contacter le service RH ou comptable de votre entreprise ou appelez nous)
- Pour les travailleurs non-salariés (artisans, commerçants, professions libérales, gérants de sociétés, etc.), par le Fond d'Assurance Formation (FAF) dont ils dépendent pour leur formations : l'AGEFICE pour les chefs d'entreprise des secteurs du commerce, de l'industrie et des services ;le FIF-PL pour les professions libérales, le FAF-PM pour les professionnels du médical, le VIVEA pour les entrepreneurs du vivant (exploitants agricoles, entreprises de travaux forestiers...), la Chambre des métiers et de l'artisanat pour le secteur artisanal, le Fonds d'assurance formation des chefs d'entreprises artisanales (FAFCEA). La liste des FAF est disponible sur le site www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F31148.
- Pour les demandeurs d'emploi, par Pôle-Emploi, en particulier quand l'action de formation est couplée avec une formation complémentaire longue.
- Pour les particuliers, par eux même.

Par contre, les formations de l'École du vin Muscadelle ne peuvent pas être financées par

- Le CPF

Modalités d'inscriptions : Le calendrier du lieu vous intéressant et un devis peuvent vous être transmis sur simple demande à l'adresse mail suivante : muscadelle24@orange.fr ou par téphéone au 06 79 01 01 37 ou au 05 53 91 65 11

Dénomination : GV-21/22

Action de formation N°2
FOAD
Intitulé « Se former au monde du vin par grain de 25 heures »

Date : Entrée et sortie permanente.

Durée : 25 heures, par grain se déroulant sur 3 mois.

Horaire : La formation à distance n'impose pas d'horaires fixes. les heures synchrones sont déterminées en fonction de la disponibilité de l'apprenant(e) et de l'intervenant(e).

Délai d'accès : de 48H à 2 mois en fonction du financement demandé.

Lieu : Formation à distance

Accessibilité : L'école du vin Muscadelle étudiera l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap.

Nombre d'apprenant(e)s : 1 à 5 personnes

Public : Serveurs, cuisiniers, cavistes, viticulteurs, professionnels de l'hébergement touristique, administratifs ou commerciaux ayant dans leur portefeuille client des viticulteurs ou des cavistes.

Prérequis : Pouvoir lire et/ou entendre la langue française, pouvoir travailler sur des supports digitalisés. Pour les personnes débutants en dégustation, le grain « initiation aux techniques de dégustation» est prérequis avant de suivre les autres grains.

Contenu : Formation individualisée, ouverte en tout et/ou en partie à distance de 25 heures sur différents thèmes liés au monde du vin.

Thèmes possibles : voir tableau ci-dessous

Objectifs : La formation a pour but d'apporter à l'apprenant(e)s des compétences dans le domaine du vin exploitables dans son quotidien professionnel. Les objectifs sont variés selon le ou les grains de compétence suivis. Un programme détaillé pour chaque grain de compétence sera fourni sur demande. Il est possible de combiner plusieurs grains de compétence dans la même action de formation.

Programme :
Thèmes étudiés : 18,5 heures
Cours théoriques et de mise en situation sur le thème sélectionné.

Dégustation : 6,5 heures
4 dégustations prévues sur le thème retenu, dont une en ligne en visioconférence avec l'intervenant(e).

Compétences professionnelles devant être acquises en fin de formation :
Les compétences varient selon le thème choisi.
Pour les thèmes sur des vignobles ou des cépages :
- Mieux comprendre les bases et le déroulement d'une dégustation.
- Savoir proposer des associations entre les vins étudiés et les mets.
- Pouvoir situer, expliquer les raisons de la notoriété de la région étudiée.

Méthode : La formation se déroule sur 25 heures, sur 3 mois. L'aménagement des horaires est flexible. Chaque cours est basé sur les besoins rencontrés lors de l'exercice du métier ou du quotidien. Les cours, les exercices et les devoirs sont transmis par internet par messagerie ou via le site internet du centre de formation. L'apprenant(e) devra se procurer les vins qui lui sont demandés.Les fiches de dégustation, les exercices sont à transmettre au centre de formation. Tous les échanges de documents entre l'apprenant(e) et le centre de formation se font de manière dématérialiser par internet. 1 QCM , 1 devoir et 4 dégustations sont à valider. 2 heures de suivi individualisé sont prévues par visioconférence, téléphone, ou en face-à-face si l'apprenant(e) réside prés du centre de formation.

Moyens pédagogiques :
Alternance d'apports théoriques oraux, d'exemples concrets et d'exercices pratiques avec des dégustations. Un support de cours numérique, des vidéos et des podcasts en ligne ainsi que des fiches de dégustation sont fournis. Échange synchrone individualisé de deux heures par visioconférence. La communication par mail est non limitative, un suivi personnalisé est mis en place pour s'assurer de la bonne avancée de la formation**.** La formation est adaptable aux besoins réels de l'apprenant(e).

Indicateur de résultat :
Pour ce programme de formation aucune statistique n'est disponible.
Tourtes formations confondues, sur l'année 2021, la satisfaction moyenne des stagiaires est de 8,7/10 et aucun stagiaire n'a abandonné en cours de formation.
Statistiques détaillées d'un programme en particulier (données brutes et formules de calcul) sur demande.

Moyens mis en place par le centre de formation : Les formations ont lieu des salles publiques ou privées équipées de table et de chaises et accessibles aux personnes en situation de handicap. Les salles sont équipées d'au moins un paper-board ou d'un tableau blanc et d'un mur ou un écran blanc permettant la vidéo-projection.

Moyens techniques devant être possédés par les apprenant(e)s : Les apprenants doivent avoir accès à internet afin de récupérer les contenus mis en ligne. Dans le cas inverse une solution alternative est proposée (proposition de se rendre en médiathèque afin de pouvoir avoir accès au contenu audio et vidéo, contenu PDF fourni sur papier).

Évaluation et validation : Exercices pratiques en cours de formation et en fin de formation évalués par le formateur.QCM en fin de formation. Signature de la feuille de présence.

Sanction de la formation dispensée : Attestation de fin de formation précisant les compétences acquises.

Type d'action : Action de formation

Intervenant : Isabelle ROBERTY, œnologue, maitre es sciences en « Sciences des organismes et des populations », certifiée « Exercer la mission de formateur en entreprise »(CCI 24).

Coût pédagogique : 145 € HT (TVA non applicable) par personne par grain de compétence.

Ce montant inclut : l'étude des besoins, l'élaboration du contenu de la formation, l'animation pédagogique, les fiches de dégustation, le suivi pédagogique et administratif, l'évaluation et la synthèse de fin de stage, la remise d'un support de cours par participant, la remise d'une attestation de stage.

Ce montant n'inclut pas : de l'achat des vins et du matériel de dégustation (8 bouteilles de vins + 2 verres à dégustations) : montant à prévoir : environ 80 euros TTC en France pour un prix moyen de 8 euros TTC par bouteille.

Modalités de règlement : 30% du paiement est demandé à l'inscription, le solde sera dû à réception de la facture, par virement ou chèque bancaire

Dédit ou abandon : En cas de dédit par l'entreprise ou l'apprenant à moins de 5 jours ouvré avant le début de l'action ou d'abandon en cours de formation par un ou plusieurs stagiaires, l'organisme retiendra sur le coût total, les sommes qu'il aura réellement dépensées ou engagées pour la réalisation de ladite action, conformément aux dispositions de l'article L. 920-9 du Code du travail.

Différends éventuels : Si une contestation ou un différend ne peuvent être réglés à l'amiable, le tribunal de Périgueux sera seul compétent pour régler le litige

Financement de la formation : en règle générale, les formations de l'École du vin Muscadelle peuvent être financées :

- Pour les salariés, par l'OPCO de leur entreprise (contacter le service RH ou comptable de votre entreprise ou appelez nous)
- Pour les travailleurs non-salariés (artisans, commerçants, professions libérales, gérants de sociétés, etc.), par le Fond d'Assurance Formation (FAF) dont ils dépendent pour leur formations : l'AGEFICE pour les chefs d'entreprise des secteurs du commerce, de l'industrie et des services ;le FIF-PL pour les professions libérales, le FAF-PM pour les professionnels du médical, le VIVEA pour les entrepreneurs du vivant (exploitants agricoles, entreprises de travaux forestiers...), la Chambre des métiers et de l'artisanat pour le secteur artisanal, le Fonds d'assurance formation des chefs d'entreprises artisanales (FAFCEA). La liste des FAF est disponible sur le site www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F31148.
- Pour les demandeurs d'emploi, par Pôle-Emploi, en particulier quand l'action de formation est couplée avec une formation complémentaire longue.
- Pour les particuliers, par eux même.

Par contre, les formations de l'École du vin Muscadelle ne peuvent pas être financées par

- Le CPF

Modalités d'inscription : Un programme et un devis peuvent vous êtestransmis après étude de votre besoin : muscadelle24@orange.fr. 06 79 01 01 37 / 05 53 91 65 11

Dénomination : G-25

Action de formation N°2
FOAD
«Se former au monde du vin par grain de 25 heures »
Les différents grains disponibles

Code	Titre
2.0	S'initier aux techniques de dégustation
2.1	Proposer des alliance entre les mets et les vins
2.1.1	Proposer des alliance entre les vins et les fromages
2.2	Pouvoir expliquer les base de la viticulture et de la vinification biologique.
2.3	Pouvoir expliquer l'importance des terroirs viticoles sur le goût final du vin.
2.4	Acquérir les bases de l'impact du changement climatique sur la vigne.
2.5.1	Expliquer l'impact de la vinification des vins rouges sur le goût final du vin.
2.5.2	Expliquer l'impact de la vinification des vins blancs sur le goût final du vin.
2.5.3	Expliquer l'impact de la vinification des vins rosés sur le goût final du vin.
2.5.4	Expliquer l'impact de la vinification des vins liquoreux sur le goût final du vin.
2.5.3	Analyser l'importance de l'élevage sur le goût final du vin
2.6.1	Pouvoir communiquer sur le vignoble Bordelais
2.6.2	Pouvoir communiquer sur le vignoble de Bourgogne
2.6.3	Pouvoir communiquer sur le vignoble du Languedoc-Roussillon
2.6.4	Pouvoir communiquer sur le vignoble du Sud-Ouest
2.6.4.1	Pouvoir communiquer sur le vignoble de Bergerac
2.6.5	Pouvoir communiquer sur le vignoble du Val de Loire
2.6.6	Pouvoir communiquer sur les vignobles de la Vallée du Rhône
2.6.7	Pouvoir communiquer sur les vins de Champagne et les vins mousseux
2.6.8	Pouvoir communiquer sur le vignoble Corse
2.6.9	Pouvoir communiquer sur le vignoble de Provence
2.6.10	Pouvoir communiquer sur le vignoble du Beaujolais
2.6.11	Pouvoir communiquer sur les vignobles du Jura
2.7.1	Pouvoir communiquer sur les vignobles d'Italie
2.7.1.1	Pouvoir communiquer sur les vignoble d'une région italienne au choix
2.7.2	Pouvoir communiquer sur les vignobles d'Espagne
2.7.2.1	Pouvoir communiquer sur les vignobles d'une région espagnole au choix.

Code	Titre
2.7.5	Pouvoir communiquer sur le vignoble Chilien
2.7.6	Pouvoir communiquer sur les vignobles Argentin
2.7.7	Pouvoir communiquer sur le vignoble d'Afrique du Sud
2.7.8	Pouvoir communiquer sur le vignoble du Liban
2.7.9	Pouvoir communiquer sur le vignoble géorgien
2.7.10	Pouvoir communiquer sur le vignoble bulgare
2.7.11	Pouvoir communiquer sur le vignoble suisse
2.7.12	Pouvoir communiquer sur le vignoble suisse
2.7.13	Pouvoir communiquer sur la Chine et son rapport au vin
2.8	Pouvoir décrire les principaux cépages français
2.8.1	Mieux déguster et communiquer sur le grenache noir
2.8.2	Mieux déguster et communiquer sur la syrah
2.8.3	Mieux déguster et communiquer sur le merlot
2.8.4	Mieux déguster et communiquer sur le malbec
2.8.5	Mieux déguster et communiquer sur le pinot noir
2.8.6	Mieux déguster et communiquer sur le mourvèdre
2.8.7	Mieux déguster et communiquer sur le chardonnay
2.8.8	Mieux déguster et communiquer surle chenin blanc
2.8.9	Mieux déguster et communiquer sur le muscat
2.8.10	Mieux déguster et communiquer sur le sauvignon blanc
2.8.11	Mieux déguster et communiquer sur les cépages corses
2.8.21	Mieux déguster et communiquer sur les cépages italiens
2.8.22	Mieux déguster et communiquer sur les cépages espagnols
2.9.	Dégustation des cognacs
2.10	Dégustation des bières

Sur simple demande, le programme du thème vous sera transmis.

Si d'autres thèmes vous intéressent, merci de nous le signaler, nous pourrons vous en proposer d'autres sur les régions françaises ou étrangères, en œnologie, en viticulture ou en analyse sensorielle.

Action de formation N°3
« Mieux connaître le fonctionnement des entreprises viticoles »

Dates : à fixer en fonction des besoins de l'entreprise et /ou du centre de formation. 4 journées de 7 heures son proposées sur 4 vignobles différents chaque saison par le centre de formation. Les vignobles visités sont ceux étudiés au cours de l'action de formation « œnologie et géographie viticole - saison 21/22 » ou ayant un lien direct avec ceux-ci. Sur demande d'autres régions peuvent être choisies et un programme peut-être établi.

Durée : à partir de 7 heures

Horaires sur la journée: de 9H à 13H et de 14H30 à 17H30

Délai d'accès : de 48H à 2 mois en fonction du financement demandé.

Lieu : Exploitations vitivinicole de différentes régions viticoles françaises : Bordelais, Cognac, Bergeracois, Bourgogne…

Accessibilité : L'école du vin Muscadelle étudiera l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap.

Nombre maximal de participants : 12 à 15 selon les lieux.

Public : Serveurs, cuisiniers, cavistes, viticulteurs, professionnels de l'hébergement touristique, administratifs ou commerciaux ayant dans leur portefeuille client des viticulteurs ou des cavistes.

Prérequis : Aucun

Contenu : Formation collective sur le terrain de 7 heures à 42 heures, en présentiel, sur le thème des techniques de dégustation, de l'œnologie et de la viticulture.

Objectif : (être capable de..)
Décrire les différentes étapes d'élaboration, allant de la vigne à la mise en vente, pour au moins un vin par exploitation visitée.
Réaliser une fiche indiquant l'influence des choix techniques du vigneron sur le goût final des vins sur chaque exploitation.
Réaliser une fiche sur les animations œnotouristiques et ou de vente proposé sur chaque exploitation visitée.
Rédiger des fiches de dégustation pour chacun des vins dégustés au cours de la journée.

Type de stage : Formation inter-entreprise

Modalités de déroulement : Présentiel dans des exploitations viti-vinicoles françaises.

Méthodes et matériel pédagogiques : Alternance d'apports théoriques oraux, d'exemples concrets et d'exercices pratiques avec des dégustations. Un support de cours numérique, des vidéos et des podcasts en ligne ainsi que des fiches de dégustation pouvant être complétée en ligne sont fournis.

Indicateur de résultat :
Pour ce programme de formation aucune statistique n'est disponible. A cause de la pandémie de Covid19 aucune formation en déplacement sur les vignobles n'a eu lieu.

Moyens mis en place par le centre de formation : Les formations ont lieu dans des exploitations viti-vinicoles fonctionnels sélectionnées pour mettre en avant des points pédagogiques précis. De 1 à 3 exploitations sont visitées par journée de formation en fonction des besoins et du thème de la formation. Le centre de formation s'assure que l'exploitation est habilitée pour recevoir du public et il veille durant la journée sur le confort des apprenants .

Moyens techniques devant être possédés par les apprenant(e)s : Les apprenants doivent avoir accès à internet afin de récupérer les contenus mis en ligne avant et après le déplacement sur le terrain. Ils doivent pouvoir se rendre par leur propre moyen sur le lieu définit. Des possibilités de covoiturage peuvent être possibles. Nous contacter.

Sanction de la formation dispensée : Attestation de fin de formation précisant les compétences acquises.

Type d'action : Action de formation

Intervenant(s) :
- Isabelle ROBERTY, œnologue diplômée d'état (1993), maitre ès sciences en « Sciences des organismes et des populations » (1990), certifiée « Exercer la mission de formateur en entreprise »(CCI-2021), fondatrice de l'Ecole du vin Muscadelle (2000).
- Responsables ou salariés des exploitations viti-vinicoles visitées.

Coût : A partir de 210 euros jour/stagiaire soit 30 euros/heure/stagiaire

Ce montant inclut : l'étude des besoins, l'élaboration du contenu de la formation, l'animation pédagogique, les produits de dégustation, une partie du matériel de dégustation, les fiches de dégustation, le suivi pédagogique et administratif, l'évaluation et la synthèse de fin de stage, la remise d'un support de cours par participant, la remise d'une attestation de stage, les frais de déplacement, d'hébergement et de restauration de l'intervenant(e).

Ce montant n'inclut pas : les déplacements, la restauration et l'hébergement des participants.

Modalités de règlement : 30% du paiement est demandé à l'inscription, le solde sera dû à réception de la facture, par virement ou chèque bancaire

Dédit ou abandon : En cas de dédit par l'entreprise ou l'apprenant à moins de 5 jours ouvré avant le début de l'action ou d'abandon en cours de formation par un ou plusieurs stagiaires, l'organisme retiendra sur le coût total, les sommes qu'il aura réellement dépensées ou engagées pour la réalisation de ladite action, conformément aux dispositions de l'article L. 920-9 du Code du travail.

Différends éventuels : Si une contestation ou un différend ne peuvent être réglés à l'amiable, le tribunal de Périgueux sera seul compétent pour régler le litige

Financement de la formation : en règle générale, les formations de l'École du vin Muscadelle peuvent être financées :

•Pour les salariés, par l'OPCO de leur entreprise (contacter le service RH ou comptable de votre entreprise ou appelez nous)

•Pour les travailleurs non-salariés (artisans, commerçants, professions libérales, gérants de sociétés, etc.), par le Fond d'Assurance Formation (FAF) dont ils dépendent pour leur formations : l'AGEFICE pour les chefs d'entreprise des secteurs du commerce, de l'industrie et des services ;le FIF-PL pour les professions libérales, le FAF-PM pour les professionnels

du médical, le VIVEA pour les entrepreneurs du vivant (exploitants agricoles, entreprises de travaux forestiers...), la Chambre des métiers et de l'artisanat pour le secteur artisanal, le Fonds d'assurance formation des chefs d'entreprises artisanales (FAFCEA). La liste des FAF est disponible sur le site www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F31148.

- Pour les demandeurs d'emploi, par Pôle-Emploi, en particulier quand l'action de formation est couplée avec une formation complémentaire longue.
- Pour les particuliers, par eux même.

Par contre, les formations de l'École du vin Muscadelle ne peuvent pas être financées par

- Le CPF

Modalités d'inscriptions : Un programme et un devis peuvent vous être transmis après étude de vos besoins : muscadelle24@orange.fr ou par téléphone au 06 79 01 01 37 ou au 05 53 91 65 11

Action de formation N°4
« Vendre du vin en Jardinerie- Foire aux vins 2021»

Dates : fixée en besoin du client

Durée : 1 à 3 journées de 7 heures son proposées selon les besoins de l'entreprise.

Horaires : 9H à 13H ou de 14H à 17H

Délai d'accès : de 48H à 2 mois en fonction du financement demandé.

Lieu : Locaux du client ou location de salle si besoin. Déplacement sur une grande partie du Sud-Ouest de la France (Occitanie, Nouvelle Aquitaine) et en région parisienne.

Accessibilité : L'école du vin Muscadelle étudiera l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap.

Nombre maximal de participants : 20

Public : Serveurs, cuisiniers, salariés de tout type de magasins vendant du vin (jardineries, cavistes,GMS, Négoce), viticulteurs.

Prérequis : Aucun

Objectifs (Etre capable de) **:**
- Déguster avec professionnalisme
- Rédiger des commentaires de dégustation
- Citer les cépages principaux, la structure générale des vins proposées à la vente
- Créer un listing présentant les caractères principaux des vins vendus
- Créer une liste de mets pouvant s'associer avec les vins mis à la vente
- Mettre en place des animations
- Améliorer son conseil afin d'augmenter le chiffre d'affaire de la vente de vin (vocabulaire, occasions de consommation, durée de conservation)

Programme :
Le programme est variable selon la demande de l'entreprise et selon les produits vendus.
On retrouvera à chaque fois :
- Etudes des régions viticoles vendues.
- Connaissances des cépages vendues.
- Mode d'élaboration et d'élevage des vins.
- Législation viti-vinicole en insistant sur la viticulture biologique et la biodynamie.
- Travail sur la dégustation des vins vendus. Elaboration de commentaire de dégustation.
- Elaboration d'une liste de plats à associer et d'occasions permettant de mieux vendre les vins.
- Défauts des vins - Conservation des vins en magasin

Type de stage : Formation inter ou intra-entreprise

Modalités de déroulement : Présentiel

Méthodes et matériel pédagogiques : Alternance d'apports théoriques oraux, d'exemples concrets et d'exercices pratiques avec des dégustations en aveugle. Un support de cours numérique, des vidéos et des podcasts en ligne ainsi que des fiches de dégustation papier sont fournis. Le matériel de dégustation est fourni.

Indicateur de résultat :
Pour ce programme de formation 46 personnes ont été formées avec une satisfaction moyenne de 8,6/10. Aucun stagiaire n'a abandonné en cours de formation.
Statistiques détaillées d'un programme en particulier (données brutes et formules de calcul) sur demande.

Moyens mis en place par le client : le client mettra à la disposition des stagiaires et du formateur une salle de réunion ou de formation, équipées de table et de chaises et accessibles aux personnes en situation de handicap. Les salles sont équipées d'au moins un paper-board ou d'un tableau blanc et d'un mur ou un écran blanc permettant la vidéo-projection.

Moyens techniques devant être possédés par les apprenant(e)s : Les apprenants doivent avoir accès à internet afin de récupérer les contenus mis en ligne. Dans le cas inverse une solution alternative est proposée (contenu PDF fourni sur papier).

Évaluation et validation : Exercices pratiques en cours de formation et en fin de formation évalués par le formateur. QCM en fin de formation. Signature de la feuille de présence.

Sanction de la formation dispensée : Attestation de fin de formation précisant les compétences acquises.

Type d'action : Action de formation

Intervenante : Isabelle ROBERTY, œnologue diplômée d'état (1993), maitre ès sciences en « Sciences des organismes et des populations » (1990), certifiée « Exercer la mission de formateur en entreprise »(CCI-2021), fondatrice de l'Ecole du vin Muscadelle (2000).

Coût pédagogique : A partir de 900 € jour de formation.

Ce montant inclut : l'étude des besoins, l'élaboration du contenu de la formation, l'animation pédagogique, les produits de dégustation, le matériel de dégustation, les fiches de dégustation, le suivi pédagogique et administratif, l'évaluation et la synthèse de fin de stage, la remise d'un support de cours par participant, la remise d'une attestation de stage, les frais de déplacement , d'hébergement et de restauration de l'intervenant(e).

Ce montant n'inclut pas : Les vins mis en dégustation, les catalogues des foires aux vins, la restauration et l'hébergement des participants en cas de déplacement.

Modalités de règlement : paiement à réception de la facture, par virement ou chèque bancaire

Dédit ou abandon : En cas de dédit par l'entreprise ou l'apprenant à moins de 5 jours ouvré avant le début de l'action ou d'abandon en cours de formation par un ou plusieurs stagiaires, l'organisme retiendra sur le coût total, les sommes qu'il aura réellement dépensées ou engagées pour la réalisation de ladite action, conformément aux dispositions de l'article L. 920-9 du Code du travail.

Différends éventuels : Si une contestation ou un différend ne peuvent être réglés à l'amiable, le tribunal de Périgueux sera seul compétent pour régler le litige

Financement de la formation : en règle générale, les formations de l'École du vin Muscadelle peuvent être financées :

- Pour les salariés, par l'OPCO de leur entreprise (contacter le service RH ou comptable de votre entreprise ou appelez nous)

•Pour les travailleurs non-salariés (artisans, commerçants, professions libérales, gérants de sociétés, etc.), par le Fond d'Assurance Formation (FAF) dont ils dépendent pour leur formations : l'AGEFICE pour les chefs d'entreprise des secteurs du commerce, de l'industrie et des services ;le FIF-PL pour les professions libérales, le FAF-PM pour les professionnels du médical, le VIVEA pour les entrepreneurs du vivant (exploitants agricoles, entreprises de travaux forestiers...), la Chambre des métiers et de l'artisanat pour le secteur artisanal, le Fonds d'assurance formation des chefs d'entreprises artisanales (FAFCEA). La liste des FAF est disponible sur le site www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F31148.
•Pour les demandeurs d'emploi, par Pôle-Emploi, en particulier quand l'action de formation est couplée avec une formation complémentaire longue.
•Pour les particuliers, par eux même.

Par contre, les formations de l'École du vin Muscadelle ne peuvent pas être financées par
•Le CPF

Modalités d'inscriptions : Un programme et un devis peuvent vous être transmis après étude de vos besoins : muscadelle24@orange.fr ou par téléphone au 06 79 01 01 37 ou au 05 53 91 65 11

Dénomination : ECV

Action de formation N°5
FOAD
« Géographie, histoire et goûts des vins de France »

Dates : Entrée et sorties permanentes

Durée : 161 heures, se déroulant sur 6 mois.

Horaires : Formation à distance. Les horaires pour les échanges synchrones sont variables.

Délai d'accès : de 7 jours à 2 mois en fonction du financement demandé.

Lieu : à distance

Accessibilité : L'école du vin Muscadelle étudiera l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap.

Nombre de participants : à partir d' 1personne

Places disponibles : 10 par an

Public : personne en reconversion, serveurs, cuisiniers, viticulteurs, professionnels de l'œnotourisme, de la vente de vin, du marketing spécialisé dans le vin, journaliste.

Prérequis : Pouvoir lire et/ou entendre la langue française ((niveau B1 du CECRL), pouvoir travailler sur des supports digitalisés (questionnaire en ligne), savoir utiliser les logiciels excell et word, pouvoir renvoyer des documents PDF via internet (messagerie, site internet).

Matériel requis : L'accès à du débit internet suffisant de 800 kbits et un matériel informatique permettant de faire des visioconférences, du traitement de texte et de travailler sur tableur. Téléphone ou ordinateur équipé d'une caméra permettant de se filmer et/ou de s'enregistrer en audio.

Objectifs : (Etre en capacité de)
- Savoir servir, déguster, commenter à l'écrit tout type de vin français.
- Savoir proposer des associations entre les vins français et les mets.
- Pouvoir expliquer à un public les raisons de la notoriété variable des différentes régions viticoles françaises.
- Pouvoir expliquer les grands traits historiques et géographiques de la ou des régions viticoles visées) dans le cadre de son projet professionnel.

Programme :
La formation comprend deux modules de compétence découpés en unité de compétence et en grains de compétence.

Module de compétences N°1 : Savoir déguster les vins 7 grains de compétences) : 54 heures. Savoir déguster les vins blancs tranquilles et effervescents secs et doux , les vins rouges et rosés et les vins doux naturels .

Module de compétences N°2 : Identifier la typicité des vins français afin d'en évaluer la qualité, de communiquer sur leurs qualités, d'effectuer une sélection en fonction de critères de production précis, de les acheter, de les vendre et/ou de les promouvoir (17 grains de compétences): 107 heures : Analyser les caractéristiques sensorielles des cépages méditerranéens et la relation à

leurs terroirs et aux choix pris pour les vinifier et les élever. Savoir mettre en avant les caractéristiques des vins du Languedoc-Roussillon, de la vallée du Rhône, de Provence et de Corse, du Bordelais, du Sud-Ouest, du Val de Loire, de Bourgogne, de Champagne, du Beaujolais, d'Alsace, du Jura, et de la Savoie : géographie, histoire, négoce, coopération, encépagement des AOC, gastronomie locale. S'entrainer à déguster les vins de chaque région afin de pouvoir les décrire

Programme complet de formation fourni en annexe.

Type de stage : Formation à distance individualisable

Modalités de déroulement : Formation en tout ou partie à distance

Débouchés : La formation apporte une spécialisation dans le domaine du vin favorisant le conseil auprès de la clientèle et la rédaction d'articles, textes et ouvrages traitant du vin.

Méthode pédagogique : La formation se déroule sur une durée approximative de 161 heures dont 10 heures en échanges synchrones individualisées et 151 heures en autoformation, sur 6 mois.
Alternance d'apports théoriques oraux, d'exemples concrets et d'exercices pratiques avec des dégustations. Un support de cours numérique, des vidéos et des podcasts en ligne ainsi que des fiches de dégustation sont transmis.L'aménagement des horaires est flexible. Chaque cours est basé sur les besoins rencontrés lors de l'exercice du métier. En plus du contenu transmis, Il est nécessaire de faire des recherches et d'entrer en contact avec des viticulteurs, des cavistes et différentes structures réalisant de l'œnotourisme. Tous les documents sont transmis par mail en attendant que la plateforme LMS du centre de formation soit fonctionnel. Toutes les évaluations se réalisent directement en ligne sur le logiciel typeform. L'apprenant(e) devra se procurer les vins et les produits de dégustation qui lui sont demandés. Les dégustations se font en partie en ligne et en partie hors temps de connexion. La formation est adaptable aux besoins réels du stagiaire. La problématique de l'insertion professionnel de l'apprenant(e) est central et un accompagnement dans ce sens est réalisé.

Indicateur de résultat :
Pour ce programme de formation aucune statistique n'est disponible.
Tourtes formations confondues, sur l'année 2021, la satisfaction moyenne des stagiaires est de 8,7/10 et aucun stagiaire n'a abandonné en cours de formation.
Statistiques détaillées d'un programme en particulier (données brutes et formules de calcul) sur demande.

Moyens mis en place par le centre de formation : Le centre de formation doit permettre aux apprenants de pouvoir accéder à la documentation en ligne en tenant compte des aléas et difficultés pouvant être rencontrées par l'apprenant(e) de part la digitalisation. Le centre de formation doit accompagner les apprenants dans une utilisation fluides des moyens digitalisés mis à disposition.

Moyens techniques devant être possédés par les apprenant(e)s : L'accès à du débit internet suffisant de 800 kbits et un matériel informatique permettant de faire des visioconférences, du traitement de texte et de travailler sur tableur est nécesaire. l'apprenant(e) doit pouvoir disposer d'un téléphone ou d'un ordinateur équipé d'une caméra permettant de se filmer et/ou de s'enregistrer en audio.

Evaluation et validation : Les évaluations sont réalisées en fonction de l'avancée de l'apprenant(e). La notation des QCM est immédiate, les corrections des devoirs longs sont

transmis dans les 15 jours qui suivent sa réception. 1 à 3 QCM et 1 évaluation écrite et/ou orales sont à valider par unité de compétence, 30 dégustations ou exercices d'analyses sensorielles sont à valider au minimum. Des enregistrements vidéos ou audio sont prévus. Les fiches de dégustations doivent être mis en ligne via le logiciel typeform. 10 heures de suivi individualisé sont prévues par téléphone, visioconférence, ou en face-à-face si l'apprenant(e) réside près du centre de formation. L'apprenant(e) peut suivre ses avancées en continue et avoir des conseils grâce au pointage de ses travaux en continue par la formatrice. L'apprenant(e) enregistre ses temps de travail personnel (fiche de présence) et évalue la formation à chaque fin de mois.

Type d'action : Action de formation

Intervenante : Isabelle ROBERTY, œnologue diplômée d'état (1993), maitre ès sciences en « Sciences des organismes et des populations » (1990), certifiée « Exercer la mission de formateur en entreprise »(CCI-2021), fondatrice de l'Ecole du vin Muscadelle (2000).

Coût : La formation à un coût global de 752 euros HT (TVA non applicable)

Ce montant inclut : l'étude des besoins, l'élaboration du contenu de la formation, l'animation pédagogique, les produits de dégustation, une partie du matériel de dégustation, les fiches de dégustation, le suivi pédagogique et administratif, l'évaluation et la synthèse de fin de stage, la remise d'un support de cours par participant, la remise d'une attestation de stage, les frais de déplacement de l'intervenant(e).

Ce montant n'inclut pas : les vins et le matériel de dégustation, la participation aux cours en présentiel mis en place par l'école du vin Muscadelle, la restauration et l'hébergement des participants en cas de déplacement.

Coût estimatif de l'achat des vins et du matériel de dégustation : 250 euros TTC en France.

Grains de compétences pratiques complémentaires : Le centre de formation propose des journées de déplacement sur différentes régions viticoles (grain de formation intitulé : « Mieux connaître le fonctionnement des entreprises viticoles ») et des formations en présentiel collectives sur les départements 16, 24 et 33 : « histoire géographie viticole- saison 21/22 ». Ses cours ne sont pas inclus dans le coût de la formation de base, mais pour les personnes qui résident à proximité du centre de formation ou qui peuvent se déplacer, ses grains de compétences complètent leur formation par plus de pratique. Durant la phase de construction individualisée du programme de formation, la possibilité d'en inclure sera étudié.

Dénomination : FRA

Action de formation N°6.1
FOAD

« Certificat de spécialiste en vin polycompétent »
mention Vente

Dates : Entrée et sorties permanentes

Durée : 452 heures, se déroulant sur une année.

Horaires : Formation à distance. Les horaires pour les échanges synchrones sont variables.

Délai d'accès : de 7 jours à 2 mois en fonction du financement demandé.

Lieu : à distance

Accessibilité : L'école du vin Muscadelle étudiera l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap.

Nombre de participants : à partir d' 1personne

Places disponibles : 20 par an

Public : personne en reconversion, serveurs, cuisiniers, viticulteurs, commerciaux spécialisés en vin, cavistes, salariés du négoce, salariés jardineries, salariés GMS responsables rayons vins, chargé de communication et du marketing dans les structures vendant du vin, jeunes adultes en rupture de formation initiale lié au monde du vin (BTS, licence) ou désirant compléter leur formation initialepar une spécialisation en vin.

Prérequis : Pouvoir lire et/ou entendre la langue française ((niveau B1 du CECRL), pouvoir travailler sur des supports digitalisés (questionnaire en ligne), savoir utiliser les logiciels excell et word, pouvoir renvoyer des documents PDF via internet (messagerie, site internet). Expérience de terrain et/ou formation initiale et/ou continue dans le domaine du vin, de la vente, de la restauration, du tourisme ou de la communication.

Matériel requis : L'accès à du débit internet suffisant de 800 kbits et un matériel informatique permettant de faire des visioconférences, du traitement de texte et de travailler sur tableur. Téléphone ou ordinateur équipé d'une caméra permettant de se filmer et/ou de s'enregistrer en audio.

Objectifs : (Etre en capacité de..)

- Déguster, associer, et commenter à l'écrit et à l'oral tous types de vins dans de nombreuses situations professionnelles.
- Identifier la typicité des vins français et analyser l'origine des goûts et sensations ressentis dans les vins en fonction du travail effectué en production (vigne et chai) afin : d'en évaluer la qualité, de communiquer sur ces qualités, d'effectuer une sélection en fonction de critères de production précis, de les acheter, de les vendre, et/ou de les promouvoir.
- Expliquer clairement le mode de production biologique et expliquer l'impact du réchauffement climatique sur la vigne et le vin.
- Acheter, vendre, en présentiel ou à distance, tous types de vins auprès d'une clientèle particulière et professionnelle, gérer les stocks.

- Animer des dégustations avec un haut niveau de savoir-faire dans le but de vendre ou de promouvoir tous types de vins
- Vérifier la solidité de son projet professionnel par rapport aux offres du marché et mettre en oeuvre des actions concrètes pour le réaliser.

Programme :
La formation est divisée en 4 modules de compétences, qui intègrent chacun 2 à 4 unités de compétences regroupant chacun 3 à 5 grains de compétences. Pour obtenir la certification, 90% des 52 grains de compétences prévus doivent être validés. Tous les grains de compétences correspondent à des pratiques professionnelles identifiables.

Module de compétences N°1 : Savoir déguster, associer et commenter à l'écrit et à l'oral tous types de vins dans de nombreuses situations professionnelles (16 grains de compétences) : 112 heures. Savoir déguster les vins blancs tranquilles et effervescents secs et doux , les vins rouges et rosés, et les vins doux naturels. Associer le vin avec des mets selon un menu préétabli ou à établir. Savoir rédiger un commentaire sur le vin et l'exprimer oralement face à un auditoire.

Module de compétences N°2 : Identifier la typicité des vins français afin d'en évaluer la qualité, de communiquer sur leurs qualités, d'effectuer une sélection en fonction de critères de production précis, de les acheter, de les vendre et/ou de les promouvoir (17 grains de compétences): 107 heures : Analyser les caractéristiques sensorielles des cépages méditerranéens et la relation à leurs terroirs et aux choix pris pour les vinifier et les élever. Savoir mettre en avant les caractéristiques des vins du Languedoc-Roussillon, de la vallée du Rhône, de Provence et de Corse, du Bordelais, du Sud-Ouest, du Val de Loire, de Bourgogne, de Champagne, du Beaujolais, d'Alsace, du Jura, et de la Savoie : géographie, histoire, négoce, coopération, encépagement des AOC, gastronomie locale. S'entrainer à déguster les vins de chaque région afin de pouvoir les décrire et reconnaître les défauts et qualités particulières à ses régions.

Module de compétences N°3 : Analyser l'origine des goûts et sensations ressentis dans les vins en fonction du travail effectué en production (vigne et chai) afin d'en évaluer la qualité, communiquer sur ces qualités, promouvoir les vins auprès du public, faire des sélections de vins en fonctions de critères de production précis (14 grains de compétences): 133 heures. Analyser et expliquer à un public l'origine des goûts et sensations ressenties dans les vins en fonction des cépages et des modes de vinification. Pouvoir expliquer les opérations communes aux différentes vinifications, les particularités des différents types de vins et les modes d'élevage des vins en production conventionnelle et biologique. Pouvoir identifier les accidents et maladies affectant le vin et reconnaitre les principaux défauts du vin. Analyser et expliquer à un public les besoins d'une vigne pour produire des vins de qualité, en agriculture biologique, raisonnée et conventionnelle et le relier au goût final du vin. Décrire la plante vigne, ses besoins et le rôle de la maturité sur le goût final du vin. Décrire la relation de la vigne à son terroir et le relier au goût final du vin. Pouvoir expliquer les travaux réalisés à la vigne et la raison des besoins de traitements pour sa culture, en agriculture conventionnelle et biologique et expliquer l'impact de ses traitements sur l'environnement et la santé. Analyser et expliquer à un public le fonctionnement d'une exploitation viticole, la législation encadrant les vins et l'impact du réchauffement climatique sur l'avenir du vin.

Module de compétences N°4 : Acheter et vendre du vin (9 grains de compétences) : 100 heures. Acheter du vin : Etablir ses besoins d'achats de vins en fonction de son stock et gérer des stocks. Acheter à des producteurs, des négociants ou des revendeurs à distance ou en présentiel. Savoir négocier ses achats en fonction du prix, de la qualité et du potentiel de garde (risque apparition défauts, lecture fiche d'analyse, mode de transport et de conservation prévue, vitesse

de rotation des vins). Vérifier la conservation des vins avant achat, dans sa structure et chez ses clients. Vendre du vin : Savoir cibler sa clientèle. Vendre à des clients particuliers et professionnels en France ou à l'étranger.Mettre en avant ses vins sur internet. Animer avec un haut niveau de savoir-faire, des dégustations à but commercial en français et en anglais.

Programme complet de formation fourni en annexe.

Type de stage : Formation à distance individualisable

Intervenante : Isabelle ROBERTY, œnologue diplômée d'état (1993), maitre ès sciences en « Sciences des organismes et des populations » (1990), certifiée « Exercer la mission de formateur en entreprise »(CCI-2021), fondatrice de l'Ecole du vin Muscadelle (2000).

Modalités de déroulement : Formation en tout ou partie à distance individualisable, pouvant être complétée par des grains de compétences en présentiel et/ou par des périodes de stage en entreprise.

Métiers : Le certificat de « spécialiste en vin polycompétent mention vente » permet d'occuper un emploi au sein d'une exploitation vitivinicole, d'une structure de négoce spécialisée en vin en France ou à l'export, d'une grande ou moyenne surface de vente au détail, d'une structure de promotion liée au vin, d'une cave vendant du vin au détail ou en gros, d'une entreprise de vente de vin en ligne, en tant que salarié ou indépendant. Pour les personnes désirant travailler en restauration, le module vente sera individualisé à la vente en restauration et au type de structure envisagée.

Débouchés : Selon l'avancée de son projet et l'offre du marché, **l**'apprenant(e) peut entrer directement sur le marché du travail ou continuer à se former.

Méthode : La formation se déroule sur une durée approximatives 452 heures, sur une période de 7 à 12 mois. Alternance d'apports théoriques oraux, d'exemples concrets et d'exercices pratiques avec des dégustations, des alliances avec des mets ou de l'analyse sensorielle. Un support de cours numérique, des vidéos et des podcasts en ligne ainsi que des fiches de dégustation sont transmis. L'aménagement des horaires est flexible. Chaque cours est basé sur les besoins rencontrés lors de l'exercice du métier. Il est également nécessaire de faire des recherches et d'entrer en contact avec des viticulteurs, des cavistes et différentes structures réalisant du commerce de vin.Tous les documents sont transmis par mail en attendant que la plateforme LMS du centre de formation soit fonctionnel. Toutes les évaluations se réalisent directement en ligne sur le logiciel typeform. L'apprenant(e) devra se procurer les vins et les produits de dégustation qui lui sont demandés. Les dégustations se font en partie en ligne et en partie hors temps de connexion. La formation est adaptable aux besoins réels de l'apprenant(e) stagiaire. La problématique de l'insertion professionnel de l'apprenant(e) est centrale et un accompagnement dans ce sens est réalisé.

Indicateur de résultat :
Toutes formations de spécialiste en vin polycompétent et de spécialiste polyvalent en vin confondues, il y a eu 10 personnes inscrites en formation en 2021, le taux de satisfaction est de 8,8/10. Il n'y a eu aucun abandon. Sur les 8 personnes ayant fini leur formation, 3 ont trouvé un emploi lié au vin, 3 sont en création d'entreprise, deux sont en poursuites d'études dans le milieu du vin.

Evaluation : Les évaluations sont réalisées en fonction de l'avancée de l'apprenant(e). Une correction des évaluations écrites est transmise dans les 15 jours qui suivent sa réception. Tous les échanges de documents entre l'apprenant(e) et la formatrice se font de manière dématérialiser par internet. 1 à 3 QCM et 1 évaluation écrite et/ou orales sont à valider par unité de compétence,

36 dégustations sont à valider au minimum. Des enregistrements vidéos ou audio sont prévus (matériel requis : téléphone ou ordinateur doté d'une caméra). Les fiches de dégustations doivent être transmises à la formatrice. 26 heures de suivi individualisé sont prévues par téléphone, visioconférence, ou en face-à-face si l'apprenant(e) réside près du centre de formation. L'apprenant(e) peut suivre ses avancées en continue et avoir des conseils grâce au pointage de ses travaux en continue par la formatrice. L'apprenant(e) note au quotidien les heures et les grains de compétences étudiées sur la fiche de temps de travail, il évalue la formation à chaque fin de mois et il transmet le bilan mensuel contenant travaux réalisés et évaluation au centre de formation.

Sanction de la formation dispensée : Une attestation de présence précisant les compétences acquises et un certificat d'établissement de « Spécialiste en vin polycompétent(e) - mention vente (non reconnu d'état) seront remis en fin de formation. Le certificat ne peut être obtenu que si au moins 90% des évaluations et des 36 dégustations obligatoires ont été transmis pour correction et que la note moyenne obtenue est supérieure à 10/20.

Type d'action : Action de formation

Intervenante : Isabelle ROBERTY, œnologue diplômée d'état (1993), maitre ès sciences en « Sciences des organismes et des populations » (1990), certifiée « Exercer la mission de formateur en entreprise »(CCI-2021), fondatrice de l'Ecole du vin Muscadelle (2000).

Coût : La formation à un coût global de 2124 euros HT (TVA non applicable), hors achats des vins et du matériel dégustation.

Ce montant inclut : l'étude des besoins, l'élaboration du contenu de la formation, l'animation pédagogique, les produits de dégustation, une partie du matériel de dégustation, les fiches de dégustation, le suivi pédagogique et administratif, l'évaluation et la synthèse de fin de stage, la remise d'un support de cours par participant, la remise d'une attestation de stage, la remise du certificat s'il est obtenu, l'accès aux logiciels en ligne utilisés par le centre de formation est dédié à la formation suivie. .

Ce montant n'inclut pas : les vins et le matériel de dégustation (Coût estimatif de l'achat des vins et du matériel de dégustation : 500 à 600 euros TTC en France si vous devez acheter tous les vins. Possibilité de faire une partie des dégustations sur des salons professionnels ou lors de visites de domaines…), la participation aux cours en présentiel mis en place par l'école du vin Muscadelle, la restauration et l'hébergement des participants en cas de déplacement.

Modalités de règlement : 30% du paiement est demandé à l'inscription, le solde sera réglé à réception des factures intermédiaires et/ou finale, par virement ou chèque bancaire

Grains de compétences pratiques complémentaires : Le centre de formation propose des journées de déplacement sur différentes régions viticoles (grain de formation intitulé : « Mieux connaître le fonctionnement des entreprises viticoles ») et des formations en présentiel collectives sur les départements 16, 24 et 33 : « histoire géographie viticole- saison 21/22 ». Ses cours ne sont pas inclus dans le coût de la formation de base, mais pour les personnes qui résident à proximité du centre de formation ou qui peuvent se déplacer, ses grains de compétences complètent leur formation par plus de pratique. Durant la phase de construction individualisée du programme de formation, la possibilité d'en inclure sera étudié.

Stage de mise en situation professionnelle :
La formation étant individualisable, en fonction du profil et du projet de l'apprenant, une mise en situation professionnelle peut-être nécessaire soit en stage, soit en emploi CDD d'une durée variable selon les besoins.

Dédit ou abandon : En cas de dédit par l'entreprise ou l'apprenant à moins de 5 jours ouvré avant le début de l'action ou d'abandon en cours de formation par un ou plusieurs stagiaires, l'organisme retiendra sur le coût total, les sommes qu'il aura réellement dépensées ou engagées pour la réalisation de ladite action, conformément aux dispositions de l'article L. 920-9 du Code du travail.

Différends éventuels : Si une contestation ou un différend ne peuvent être réglés à l'amiable, le tribunal de Périgueux sera seul compétent pour régler le litige

Financement de la formation : en règle générale, les formations de l'École du vin Muscadelle peuvent être financées :

- Pour les salariés, par l'OPCO de leur entreprise (contacter le service RH ou comptable de votre entreprise ou appelez nous)
- Pour les travailleurs non-salariés (artisans, commerçants, professions libérales, gérants de sociétés, etc.), par le Fond d'Assurance Formation (FAF) dont ils dépendent pour leur formations : l'AGEFICE pour les chefs d'entreprise des secteurs du commerce, de l'industrie et des services ;le FIF-PL pour les professions libérales, le FAF-PM pour les professionnels du médical, le VIVEA pour les entrepreneurs du vivant (exploitants agricoles, entreprises de travaux forestiers...), la Chambre des métiers et de l'artisanat pour le secteur artisanal, le Fonds d'assurance formation des chefs d'entreprises artisanales (FAFCEA). La liste des FAF est disponible sur le site www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F31148.
- Pour les demandeurs d'emploi, par Pôle-Emploi, en particulier quand l'action de formation est couplée avec une formation complémentaire longue.
- Pour les particuliers, par eux même.

Par contre, les formations de l'École du vin Muscadelle ne peuvent pas être financées par

- Le CPF

Modalités d'inscription : Un programme et un devis peuvent vous êtes transmis sur simple demande par retour de mail : muscadelle24@orange.fr. Vous avez également me contacter par par téléphone : 06 79 01 01 37 / 05 53 91 65 11

Dénomination : SVPC-V

Action de formation N°6.2
Distanciel

Certificat de spécialiste en vin polycompétent

mention production

Dates : Entrée et sorties permanentes

Durée : 452 heures, se déroulant sur 7 à 12 mois.

Horaires : Formation à distance. Les horaires pour les échanges synchrones sont variables.

Délai d'accès : de 7 jours à 2 mois en fonction du financement demandé.

Lieu : à distance

Accessibilité : L'école du vin Muscadelle étudiera l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap.

Nombre de participants : à partir d' 1personne

Places disponibles : 20 par an

Public : personne en reconversion, serveurs, cuisiniers, viticulteurs, commerciaux spécialisés en vin, cavistes, salariés du négoce, salariés jardineries, salariés GMS responsables rayons vins, chargé de communication et du marketing dans les structures vendant du vin, jeunes adultes en rupture de formation initiale lié au monde du vin (BTS, licence) ou désirant compléter leur formation initialepar une spécialisation en vin.

Prérequis : Pouvoir lire et/ou entendre la langue française ((niveau B1 du CECRL), pouvoir travailler sur des supports digitalisés (questionnaire en ligne), savoir utiliser les logiciels excell et word, pouvoir renvoyer des documents PDF via internet (messagerie, site internet). Expérience de terrain et/ou formation initiale et/ou continue dans le domaine du vin ou de l'agriculture.

Matériel requis : L'accès à du débit internet suffisant de 800 kbits et un matériel informatique permettant de faire des visioconférences, du traitement de texte et de travailler sur tableur. Téléphone ou ordinateur équipé d'une caméra permettant de se filmer et/ou de s'enregistrer en audio.

Objectifs : (Etre capable de…)

- Déguster, associer, et commenter à l'écrit et à l'oral tous types de vins dans de nombreuses situations professionnelles.
- Identifier la typicité des vins français et analyser l'origine des goûts et sensations ressentis dans les vins en fonction du travail effectué en production (vigne et chai) afin : d'en évaluer la qualité et d'améliorer sa pratique professionnelle.
- Avoir assimilé le mode de fonctionnement d'une parcelle de vigne et être en capacité de réaliser des travaux courants sur une parcelle sous la supervision d'une personne expérimentée.
- Connaitre les causes et les moyens de prévention et de traitements et des différentes maladies touchant la vigne (essentiellement en agriculture biologique).
- Connaître l'impact du réchauffement climatique sur le vignoble et adapter sa pratique professionnelle en conséquence.

- Connaître les moyens de réaliser chaque étape de la transformation du raisin en vin pour tout type de vin et mettre en application ses gestes dans un chai sous la supervision d'une personne expérimentée.

- Connaître la réalité du quotidien du métier envisagé et avoir vérifié la solidité de son projet professionnel.

Programme :
La formation est répartie en 4 modules de compétences, qui intègrent chacun des unités de compétences regroupant des grains de compétences. Pour obtenir la certification, 90% des grains de compétences doivent être validés. Il y a 55 grains de compétences qui sont répartis en 12 unités de compétences. Tous les grains de compétences correspondent à des pratiques professionnelles identifiables.

Module de compétences N°1 : Savoir déguster, associer et commenter à l'écrit et à l'oral tous types de vins dans de nombreuses situations professionnelles (16 grains de compétences) : 112 heures. Savoir déguster les vins blancs tranquilles et effervescents secs et doux , les vins rouges et rosés, et les vins doux naturels. Associer le vin avec des mets selon un menu préétabli ou à établir. Savoir rédiger un commentaire sur le vin et l'exprimer oralement face à un auditoire.

Module de compétences N°2 : Identifier la typicité des vins français afin d'en évaluer la qualité, de communiquer sur leurs qualités, d'effectuer une sélection en fonction de critères de production précis, de les acheter, de les vendre et/ou de les promouvoir (17 grains de compétences): 107 heures : Analyser les caractéristiques sensorielles des cépages méditerranéens et la relation à leurs terroirs et aux choix pris pour les vinifier et les élever. Savoir mettre en avant les caractéristiques des vins du Languedoc-Roussillon, de la vallée du Rhône, de Provence et de Corse, du Bordelais, du Sud-Ouest, du Val de Loire, de Bourgogne, de Champagne, du Beaujolais, d'Alsace, du Jura, et de la Savoie : géographie, histoire, négoce, coopération, encépagement des AOC, gastronomie locale. S'entrainer à déguster les vins de chaque région afin de pouvoir les décrire et reconnaître les défauts et qualités particulières à ses régions.

Module de compétences N°6 : Travailler dans un chai (13 grains de compétences): 133 heures .Transformer le raisin en vin (récolter, transporter, trier, fouler, érafler, pressurer, débourber le raisin. vinifier les différents types de vins, faire macérer de manière sélective, décuver et pressurer les marcs, réaliser les fermentations malolactiques en vinification conventionnelle et biologique. Elever, clarifier, prendre soin, préparer à la mise et gérer les stocks en vrac et en bouteille. Préparer les expéditions. Reconnaître et prévenir les accidents et maladies du vin. Intégrer la problématique du changement climatique dans ses pratiques au chai.

Module de compétences N°7 : Travailler la vigne (9 grains de compétences) **: 118 heures.** Observer la plante vigne, comprendre son rythme biologique, ses besoins et son interaction avec le milieu afin de mieux la travailler en agriculture raisonnée ou biologique. Reconnaître, prévenir et traiter les maladies et accidents touchant la vigne. Conduire un vignoble afin qu'il produise des raisins de qualité : Entretenir et fertiliser le sol, tailler et soigner les ceps en hiver, réaliser les opérations en vert, organiser le chantier de vendange et vendanger. Intégrer la problématique du changement climatique dans ses pratiques à la vigne.

Programme complet de formation fourni en annexe.

Type de stage : Formation à distance individualisable

Intervenante : Isabelle ROBERTY, œnologue diplômée d'état (1993), maitre ès sciences en « Sciences des organismes et des populations » (1990), certifiée « Exercer la mission de formateur en entreprise »(CCI-2021), fondatrice de l'Ecole du vin Muscadelle (2000).

Modalités de déroulement : Formation en tout ou partie à distance individualisable, pouvant être complétée par des grains de compétences en présentiel et/ou par des périodes de stage en entreprise.

Métiers : Le certificat de « spécialiste en vin polycompétent mention vente » à pour vocation de faciliter l'accès à un un emploi au sein d'une exploitation vitivinicole ou d'une structure de négoce travaillant sur du vin brut. Il/elle peut être salarié(e) ou avoir un statut d'indépendant. Il devra être accompagné lors de son arrivée sur une exploitation s'il ne bénéficie pas d'une expérience de terrain préalable d'au moins 2 ans au sein d'un domaine viticole.

Débouchés : Selon l'avancée de son projet et l'offre du marché, **l**'apprenant(e) peut entrer directement sur le marché du travail ou continuer à se former.

Méthode : La formation se déroule sur une durée approximatives 452 heures, sur une période de 7 à 12 mois. Alternance d'apports théoriques oraux, d'exemples concrets et d'exercices pratiques avec des dégustations, des alliances avec des mets ou de l'analyse sensorielle. Un support de cours numérique, des vidéos et des podcasts en ligne ainsi que des fiches de dégustation sont transmis. L'aménagement des horaires est flexible. Chaque cours est basé sur les besoins rencontrés lors de l'exercice du métier. Il est également nécessaire de faire des recherches et d'entrer en contact avec des viticulteurs, des cavistes et différentes structures réalisant du commerce de vin.Tous les documents sont transmis par mail en attendant que la plateforme LMS du centre de formation soit fonctionnel. Toutes les évaluations se réalisent directement en ligne sur le logiciel typeform. L'apprenant(e) devra se procurer les vins et les produits de dégustation qui lui sont demandés. Les dégustations se font en partie en ligne et en partie hors temps de connexion. La formation est adaptable aux besoins réels de l'apprenant(e) stagiaire. La problématique de l'insertion professionnel de l'apprenant(e) est centrale et un accompagnement dans ce sens est réalisé.

Toutes formations de spécialiste en vin polycompétent et de spécialiste polyvalent en vin confondues, il y a eu 10 personnes inscrites en formation en 2021, le taux de satisfaction est de 8,8/10. Il n'y a eu aucun abandon. Sur les 8 personnes ayant fini leur formation, 3 ont trouvé un emploi lié au vin, 3 sont en création d'entreprise, deux sont en poursuites d'études dans le milieu du vin.

Evaluation : Les évaluations sont réalisées en fonction de l'avancée de l'apprenant(e). Une correction des évaluations écrites est transmise dans les 15 jours qui suivent sa réception. Tous les échanges de documents entre l'apprenant(e) et la formatrice se font de manière dématérialiser par internet. 1 à 3 QCM et 1 évaluation écrite et/ou orales sont à valider par unité de compétence, 36 dégustations sont à valider au minimum. Des enregistrements vidéos ou audio sont prévus (matériel requis : téléphone ou ordinateur doté d'une caméra). Les fiches de dégustations doivent être transmises à la formatrice. 26 heures de suivi individualisé sont prévues par téléphone, visioconférence, ou en face-à-face si l'apprenant(e) réside près du centre de formation. L'apprenant(e) peut suivre ses avancées en continue et avoir des conseils grâce au pointage de ses travaux en continue par la formatrice. L'apprenant(e) note au quotidien les heures et les grains de compétences étudiées sur la fiche de temps de travail, il évalue la formation à chaque fin de mois et il transmet le bilan mensuel contenant travaux réalisés et évaluation au centre de formation.

Sanction de la formation dispensée : Une attestation de présence précisant les compétences acquises et un certificat d'établissement de « Spécialiste en vin polycompétent(e) - mention production (non reconnu d'état) seront remis en fin de formation. Le certificat ne peut être obtenu que si au moins 90% des évaluations et des 36 dégustations obligatoires ont été transmis pour correction et que la note moyenne obtenue est supérieure à 10/20.

Type d'action : Action de formation

Intervenante : Isabelle ROBERTY, œnologue diplômée d'état (1993), maitre ès sciences en « Sciences des organismes et des populations » (1990), certifiée « Exercer la mission de formateur en entreprise »(CCI-2021), fondatrice de l'Ecole du vin Muscadelle (2000).

Coût : La formation à un coût global de 2124 euros HT (TVA non applicable), hors achats des vins et du matériel dégustation.

Ce montant inclut : l'étude des besoins, l'élaboration du contenu de la formation, l'animation pédagogique, les produits de dégustation, une partie du matériel de dégustation, les fiches de dégustation, le suivi pédagogique et administratif, l'évaluation et la synthèse de fin de stage, la remise d'un support de cours par participant, la remise d'une attestation de stage, la remise du certificat s'il est obtenu, l'accès aux logiciels en ligne utilisés par le centre de formation est dédié à la formation suivie. .

Ce montant n'inclut pas : les vins et le matériel de dégustation (Coût estimatif de l'achat des vins et du matériel de dégustation : 500 à 600 euros TTC en France si vous devez acheter tous les vins. Possibilité de faire une partie des dégustations sur des salons professionnels ou lors de visites de domaines…), la participation aux cours en présentiel mis en place par l'école du vin Muscadelle, la restauration et l'hébergement des participants en cas de déplacement.

Modalités de règlement : 30% du paiement est demandé à l'inscription, le solde sera réglé à réception des factures intermédiaires et/ou finale, par virement ou chèque bancaire

Grains de compétences pratiques complémentaires : Le centre de formation propose des journées de déplacement sur différentes régions viticoles (grain de formation intitulé : « Mieux connaître le fonctionnement des entreprises viticoles ») et des formations en présentiel collectives sur les départements 16, 24 et 33 : « histoire géographie viticole- saison 21/22 ». Ses cours ne sont pas inclus dans le coût de la formation de base, mais pour les personnes qui résident à proximité du centre de formation ou qui peuvent se déplacer, ses grains de compétences complètent leur formation par plus de pratique. Durant la phase de construction individualisée du programme de formation, la possibilité d'en inclure sera étudié.

Stage de mise en situation professionnelle :
La formation étant individualisable, en fonction du profil et du projet de l'apprenant, une mise en situation professionnelle peut-être nécessaire soit en stage, soit en emploi CDD d'une durée variable selon les besoins.

Dédit ou abandon : En cas de dédit par l'entreprise ou l'apprenant à moins de 5 jours ouvré avant le début de l'action ou d'abandon en cours de formation par un ou plusieurs stagiaires, l'organisme retiendra sur le coût total, les sommes qu'il aura réellement dépensées ou engagées pour la réalisation de ladite action, conformément aux dispositions de l'article L. 920-9 du Code du travail.

Différends éventuels : Si une contestation ou un différend ne peuvent être réglés à l'amiable, le tribunal de Périgueux sera seul compétent pour régler le litige

Financement de la formation : en règle générale, les formations de l'École du vin Muscadelle peuvent être financées :

- Pour les salariés, par l'OPCO de leur entreprise (contacter le service RH ou comptable de votre entreprise ou appelez nous)
- Pour les travailleurs non-salariés (artisans, commerçants, professions libérales, gérants de sociétés, etc.), par le Fond d'Assurance Formation (FAF) dont ils dépendent pour leur formations : l'AGEFICE pour les chefs d'entreprise des secteurs du commerce, de l'industrie et des services ;le FIF-PL pour les professions libérales, le FAF-PM pour les professionnels du médical, le VIVEA pour les entrepreneurs du vivant (exploitants agricoles, entreprises de travaux forestiers...), la Chambre des métiers et de l'artisanat pour le secteur artisanal, le Fonds d'assurance formation des chefs d'entreprises artisanales (FAFCEA). La liste des FAF est disponible sur le site www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F31148.
- Pour les demandeurs d'emploi, par Pôle-Emploi, en particulier quand l'action de formation est couplée avec une formation complémentaire longue.
- Pour les particuliers, par eux même.

Par contre, les formations de l'École du vin Muscadelle ne peuvent pas être financées par

- Le CPF

Modalités d'inscription : Un programme et un devis peuvent vous êtes transmis sur simple demande par retour de mail : muscadelle24@orange.fr. Vous avez également me contacter par par téléphone : 06 79 01 01 37 / 05 53 91 65 11

Dénomination : CSVPC-P

Action de formation N°6.3
FOAD

« Certificat de spécialiste en vin polycompétent »

mention Œnotourisme

Dates : Entrée et sorties permanentes

Durée : 452 heures, se déroulant sur 7 à 12 mois.

Horaires : Formation à distance. Les horaires pour les échanges synchrones sont variables.

Délai d'accès : de 7 jours à 2 mois en fonction du financement demandé.

Lieu : à distance

Accessibilité : L'école du vin Muscadelle étudiera l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap.

Nombre de participants : à partir d' une personne

Places disponibles : 20 par an

Public : personne en reconversion, professionnels du tourisme, viticulteurs, commerciaux spécialisés en vin, cavistes, chargé de communication et du marketing dans les structures liés au vin, jeunes adultes en rupture de formation initiale lié au monde du vin (BTS, licence) ou désirant compléter leur formation initiale par une spécialisation en vin.

Prérequis : Pouvoir lire et/ou entendre la langue française ((niveau B1 du CECRL), être en capacité de communiquer avec aisance auprès du public, avoir au minimum un niveau B1 en français et un niveau B1 en anglais sur l'échelle du cadre européen commun de référence pour les langues, pouvoir travailler sur des supports digitalisés (questionnaire en ligne), savoir utiliser les logiciels excell et word, pouvoir renvoyer des documents PDF via internet (messagerie, site internet). Expérience de terrain et/ou formation initiale et/ou continue dans le domaine du vin, du tourisme, du commerce, de l'histoire ou de la géographie. Réel intérêt pour l'histoire et la géographie viti-vinicole.

Matériel requis : L'accès à du débit internet suffisant de 800 kbits et un matériel informatique permettant de faire des visioconférences, du traitement de texte et de travailler sur tableur. Téléphone ou ordinateur équipé d'une caméra permettant de se filmer et/ou de s'enregistrer en audio.

Objectifs (être capable de..) **:**

- Déguster, associer, et commenter à l'écrit et à l'oral tous types de vins dans de nombreuses situations professionnelles.
- Identifier la typicité des vins français et analyser l'origine des goûts et sensations ressentis dans les vins en fonction du travail effectué en production (vigne et chai) afin : d'en évaluer la qualité, de communiquer sur ces qualités, d'effectuer une sélection en fonction de critères de production précis, afin de les acheter, de les vendre, et de les promouvoir.

- Expliquer clairement le mode de production biologique et expliquer l'impact du réchauffement climatique sur la vigne et le vin.
- Animer des dégustations et de multiples prestations oenotouristiques avec un haut niveau de savoir-faire auprès d'un public varié comprenant les familles avec enfants.

Durant la formation, l'apprenant sera accompagné pour vérifier la solidité de son projet professionnel par rapport aux offres du marché et de ses aptitudes et attentes personnelles.

Programme :
La formation est répartie en 4 modules de compétences, qui intègrent chacun des unités de compétences regroupant des grains de compétences. Pour obtenir la certification, 90% des grains de compétences doivent être validés. Il y a 55 grains de compétences qui sont répartis en 12 unités de compétences. Tous les grains de compétences correspondent à des pratiques professionnelles identifiables.

Module de compétences N°1 : Savoir déguster, associer et commenter à l'écrit et à l'oral tous types de vins dans de nombreuses situations professionnelles (16 grains de compétences) : 112 heures. Savoir déguster les vins blancs tranquilles et effervescents secs et doux , les vins rouges et rosés, et les vins doux naturels. Associer le vin avec des mets selon un menu préétabli ou à établir. Savoir rédiger un commentaire sur le vin et l'exprimer oralement face à un auditoire.

Module de compétences N°2 : Identifier la typicité des vins français afin d'en évaluer la qualité, de communiquer sur leurs qualités, d'effectuer une sélection en fonction de critères de production précis, de les acheter, de les vendre et/ou de les promouvoir (17 grains de compétences): 107 heures : Analyser les caractéristiques sensorielles des cépages méditerranéens et la relation à leurs terroirs et aux choix pris pour les vinifier et les élever. Savoir mettre en avant les caractéristiques des vins du Languedoc-Roussillon, de la vallée du Rhône, de Provence et de Corse, du Bordelais, du Sud-Ouest, du Val de Loire, de Bourgogne, de Champagne, du Beaujolais, d'Alsace, du Jura, et de la Savoie : géographie, histoire, négoce, coopération, encépagement des AOC, gastronomie locale. S'entrainer à déguster les vins de chaque région afin de pouvoir les décrire et reconnaître les défauts et qualités particulières à ses régions.

Module de compétences N°3 : Analyser l'origine des goûts et sensations ressentis dans les vins en fonction du travail effectué en production (vigne et chai) afin d'en évaluer la qualité, communiquer sur ces qualités, promouvoir les vins auprès du public, faire des sélections de vins en fonctions de critères de production précis (14 grains de compétences): 133 heures. Analyser et expliquer à un public l'origine des goûts et sensations ressenties dans les vins en fonction des cépages et des modes de vinification. Pouvoir expliquer les opérations communes aux différentes vinifications, les particularités des différents types de vins et les modes d'élevage des vins en production conventionnelle et biologique. Pouvoir identifier les accidents et maladies affectant le vin et reconnaitre les principaux défauts du vin. Analyser et expliquer à un public les besoins d'une vigne pour produire des vins de qualité, en agriculture biologique, raisonnée et conventionnelle et le relier au goût final du vin. Décrire la plante vigne, ses besoins et le rôle de la maturité sur le goût final du vin. Décrire la relation de la vigne à son terroir et le relier au goût final du vin. Pouvoir expliquer les travaux réalisés à la vigne et la raison des besoins de traitements pour sa culture, en agriculture conventionnelle et biologique et expliquer l'impact de ses traitements sur l'environnement et la santé. Analyser et expliquer à un public le fonctionnement d'une exploitation viticole, la législation encadrant les vins et l'impact du réchauffement climatique sur l'avenir du vin.

Module de compétences N°4 : Réaliser des actions œnotouristiques (8 grains de compétences) : 100 heures - Concevoir et vendre des prestations œnotouristiques : Étudier l'offre

œnotouristique existant en France et à l'étranger, Imaginer des actions œnotouristiques en relation avec le patrimoine culturel, géographique et historique local en tenant compte des problématiques du multiculturalisme, des personnes avec enfants, des personnes en situation de handicap, de leur accessibilité financière et du bilan carbone de ces actions. Étudier l'originalité, la faisabilité et la rentabilité des actions imaginées. Mettre en place le ou les actions œnotouristiques retenues et établir un partenariat solide avec d'autres acteurs du tourisme et du commerce local. Choisir les partenaires avec lequel le projet va être réalisé sur des critères qualitatifs et quantitatifs précis. Vendre le ou les actions œnotouristiques retenues en ciblant sa clientèle et les réseaux commerciaux associés en fonction de l'offre œnotouristique proposée. Analyser, améliorer en continu la qualité des prestations, augmenter la rentabilité des actions mises en place ou préexistantes. Animer des actions œnotouristiques : Encadrer des individuels et des groupes de cultures et de langues variées et être à l'écoute de leurs demandes et de leurs besoins. Animer avec un haut niveau de savoir-faire des visites d'exploitations viti-vinicoles et des lectures de paysage viticoles en français et en anglais. Animer avec un haut niveau de savoir-faire, des dégustations à but œnotouristique en français et en anglais.

Programme complet de formation fourni en annexe.

Métiers : Le certificat de spécialiste en vin polycompétent mention oenotourisme permet d'occuper un emploi au sein d'une exploitation vitivinicole, d'une structure de négoce spécialisée en vin en France ou à l'export, d'une grande ou moyenne surface de vente au détail, d'une structure de promotion liée au vin, d'une cave vendant du vin au détail ou en gros, d'une entreprise de vente de vin en ligne, en tant que salarié ou indépendant.

Débouchés : Selon l'avancée de son projet professionnel et l'offre du marché de l'emploi, l'apprenant(e) peut entrer directement sur le marché du travail ou continuer à se former.

Type de stage : Formation à distance individualisable

Intervenante : Isabelle ROBERTY, œnologue diplômée d'état (1993), maitre ès sciences en « Sciences des organismes et des populations » (1990), certifiée « Exercer la mission de formateur en entreprise »(CCI-2021), fondatrice de l'Ecole du vin Muscadelle (2000).

Modalités de déroulement : Formation en tout ou partie à distance individualisable, pouvant être complétée par des grains de compétences en présentiel et/ou par des périodes de stage en entreprise.

Méthode pédagogique : La formation se déroule sur une durée approximatives 452 heures, sur une période de 7 à 12 mois. Alternance d'apports théoriques oraux, d'exemples concrets et d'exercices pratiques avec des dégustations, des alliances avec des mets ou de l'analyse sensorielle. Un support de cours numérique, des vidéos et des podcasts en ligne ainsi que des fiches de dégustation sont transmis. L'aménagement des horaires est flexible. Chaque cours est basé sur les besoins rencontrés lors de l'exercice du métier. Il est également nécessaire de faire des recherches et d'entrer en contact avec des viticulteurs, des cavistes et différentes structures réalisant des actions oenotouristiques. Tous les documents sont transmis par mail en attendant que la plateforme LMS du centre de formation soit fonctionnel. Toutes les évaluations se réalisent directement en ligne sur le logiciel typeform. L'apprenant(e) devra se procurer les vins et les produits de dégustation qui lui sont demandés. Les dégustations se font en partie en ligne et en partie hors temps de connexion. La formation est adaptable aux besoins réels de l'apprenant(e) stagiaire. La problématique de l'insertion professionnel de l'apprenant(e) est centrale et un accompagnement dans ce sens est réalisé.

Indicateur de résultat :
Toutes formations de spécialiste en vin polycompétent et de spécialiste polyvalent en vin confondues, il y a eu 10 personnes inscrites en formation en 2021, le taux de satisfaction est de 8,8/10. Il n'y a eu aucun abandon. Sur les 8 personnes ayant fini leur formation, 3 ont trouvé un emploi lié au vin, 3 sont en création d'entreprise, deux sont en poursuites d'études dans le milieu du vin.

Evaluation : Les évaluations sont réalisées en fonction de l'avancée de l'apprenant(e). Une correction des évaluations écrites est transmise dans les 15 jours qui suivent sa réception. Tous les échanges de documents entre l'apprenant(e) et la formatrice se font de manière dématérialiser par internet. 1 à 3 QCM et 1 évaluation écrite et/ou orales sont à valider par unité de compétence, 36 dégustations sont à valider au minimum. Des enregistrements vidéos ou audio sont prévus (matériel requis : téléphone ou ordinateur doté d'une caméra). Les fiches de dégustations doivent être transmises à la formatrice. 26 heures de suivi individualisé sont prévues par téléphone, visioconférence, ou en face-à-face si l'apprenant(e) réside près du centre de formation. L'apprenant(e) peut suivre ses avancées en continue et avoir des conseils grâce au pointage de ses travaux en continue par la formatrice. L'apprenant(e) note au quotidien les heures, les grains de compétences étudiés et les travaux réalisés sur la fiche de temps de travail, il évalue la formation à chaque fin de mois et il transmet ce bilan mensuel au centre de formation.

Sanction de la formation dispensée : Une attestation de présence précisant les compétences acquises et un certificat d'établissement de « Spécialiste en vin polycompétent(e) - mention œnotourisme (non reconnu d'état) seront remis en fin de formation. Le certificat ne peut être obtenu que si au moins 90% des évaluations et des 36 dégustations obligatoires ont été transmis pour correction et que la note moyenne obtenue est supérieure à 10/20.

Type d'action : Action de formation

Intervenante : Isabelle ROBERTY, œnologue diplômée d'état (1993), maitre ès sciences en « Sciences des organismes et des populations » (1990), certifiée « Exercer la mission de formateur en entreprise »(CCI-2021), fondatrice de l'Ecole du vin Muscadelle (2000).

Coût : La formation à un coût global de 2124 euros HT (TVA non applicable), hors achats des vins et du matériel dégustation.

Ce montant inclut : l'étude des besoins, l'élaboration du contenu de la formation, l'animation pédagogique, les produits de dégustation, une partie du matériel de dégustation, les fiches de dégustation, le suivi pédagogique et administratif, l'évaluation et la synthèse de fin de stage, la remise d'un support de cours par participant, la remise d'une attestation de stage, la remise du certificat s'il est obtenu, l'accès aux logiciels en ligne utilisés par le centre de formation est dédié à la formation suivie. .

Ce montant n'inclut pas : les vins et le matériel de dégustation (Coût estimatif de l'achat des vins et du matériel de dégustation : 500 à 600 euros TTC en France si vous devez acheter tous les vins. Possibilité de faire une partie des dégustations sur des salons professionnels ou lors de visites de domaines…), la participation aux cours en présentiel mis en place par l'école du vin Muscadelle, la restauration et l'hébergement des participants en cas de déplacement.

Modalités de règlement : 30% du paiement est demandé à l'inscription, le solde sera réglé à réception des factures intermédiaires et/ou finale, par virement ou chèque bancaire

Grains de compétences pratiques complémentaires : Le centre de formation propose des journées de déplacement sur différentes régions viticoles (grain de formation intitulé : « Mieux connaître le fonctionnement des entreprises viticoles ») et des formations en présentiel collectives sur les départements 16, 24 et 33 : « histoire géographie viticole- saison 21/22 ». Ses cours ne

sont pas inclus dans le coût de la formation de base, mais pour les personnes qui résident à proximité du centre de formation ou qui peuvent se déplacer, ses grains de compétences complètent leur formation par plus de pratique. Durant la phase de construction individualisée du programme de formation, la possibilité d'en inclure sera étudié.

Stage de mise en situation professionnelle :
La formation étant individualisable, en fonction du profil et du projet de l'apprenant, une mise en situation professionnelle peut-être nécessaire soit en stage, soit en emploi CDD d'une durée variable selon les besoins.

Dédit ou abandon : En cas de dédit par l'entreprise ou l'apprenant à moins de 5 jours ouvré avant le début de l'action ou d'abandon en cours de formation par un ou plusieurs stagiaires, l'organisme retiendra sur le coût total, les sommes qu'il aura réellement dépensées ou engagées pour la réalisation de ladite action, conformément aux dispositions de l'article L. 920-9 du Code du travail.

Différends éventuels : Si une contestation ou un différend ne peuvent être réglés à l'amiable, le tribunal de Périgueux sera seul compétent pour régler le litige

Financement de la formation : en règle générale, les formations de l'École du vin Muscadelle peuvent être financées :

- Pour les salariés, par l'OPCO de leur entreprise (contacter le service RH ou comptable de votre entreprise ou appelez nous)
- Pour les travailleurs non-salariés (artisans, commerçants, professions libérales, gérants de sociétés, etc.), par le Fond d'Assurance Formation (FAF) dont ils dépendent pour leur formations : l'AGEFICE pour les chefs d'entreprise des secteurs du commerce, de l'industrie et des services ;le FIF-PL pour les professions libérales, le FAF-PM pour les professionnels du médical, le VIVEA pour les entrepreneurs du vivant (exploitants agricoles, entreprises de travaux forestiers...), la Chambre des métiers et de l'artisanat pour le secteur artisanal, le Fonds d'assurance formation des chefs d'entreprises artisanales (FAFCEA). La liste des FAF est disponible sur le site www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F31148.
- Pour les demandeurs d'emploi, par Pôle-Emploi, en particulier quand l'action de formation est couplée avec une formation complémentaire longue.
- Pour les particuliers, par eux même.

Par contre, les formations de l'École du vin Muscadelle ne peuvent pas être financées par

- Le CPF

Modalités d'inscription : Un programme et un devis peuvent vous êtes transmis sur simple demande par retour de mail : muscadelle24@orange.fr. Vous avez également me contacter par par téléphone : 06 79 01 01 37 / 05 53 91 65 11

Dénomination : CSVPC-Œ

Action de formation N°6.4
Distanciel

« Certificat de spécialiste en vin polycompétent »

mention « Produits de luxe »

Dates : Entrée et sorties permanentes

Durée : 482 heures, se déroulant sur 7 à 12 mois.

Horaires : Formation à distance. Les horaires pour les échanges synchrones sont variables.

Délai d'accès : de 7 jours à 2 mois en fonction du financement demandé.

Lieu : à distance

Accessibilité : L'école du vin Muscadelle étudiera l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap.

Nombre de participants : à partir d' une personne

Places disponibles : 20 par an

Public : L'action s'adresse prioritairement aux personnes ayant déjà travaillées avec une clientèle très sélective, liées au grand luxe, de préférence dans le milieu du vin.

Prérequis : Etre en capacité de communiquer avec aisance auprès du public, avoir au minimum un niveau C1 en français et un niveau C1 en anglais sur l'échelle du cadre européen commun de référence pour les langues, pouvoir travailler avec aisance sur des supports digitalisés (questionnaire en ligne). Il est indispensable d'avoir déjà travaillé dans le milieu du luxe. Les codes sociétaux attendus par le type de clientèle visé doivent être connus et maitrisés.

Matériel requis : L'accès à du débit internet suffisant de 800 kbits et un matériel informatique permettant de faire des visioconférences, du traitement de texte et de travailler sur tableur. Téléphone ou ordinateur équipé d'une caméra permettant de se filmer et/ou de s'enregistrer en audio.

Activités visées : Le certificat de spécialiste polycompétent en vin mention produits de luxe, atteste que l'apprenant sait :

- Déguster, associer, et commenter à l'écrit et à l'oral tous types de grands vins dans de nombreuses situations professionnelles.
- Identifier la typicité des grands vins français et étrangers, ainsi que les eaux-de-vie de Cognac.
- Analyser l'origine des goûts et sensations ressentis dans les vins en fonction du travail effectué en production (vigne et chai) afin : d'en évaluer la qualité, de communiquer sur ces qualités, d'effectuer une sélection en fonction de critères de production précis, de les acheter, de les vendre, et/ou de les promouvoir.
- Expliquer clairement le mode de production biologique et expliquer l'impact du changement climatique sur la vigne et le vin.

- Acheter des grands vins et eaux-de-vie et gérer les stocks,
- Vendre, en présentiel ou à distance, tous types de vins auprès d'une clientèle très sélective et exigeante sur les prestations de qualité.
- Animer des dégustations et des accompagnements de visites de grands châteaux avec un haut niveau de savoir faire, en français et en anglais .
- Vérifier la solidité de son projet professionnel par rapport aux offres du marché et entreprendre des démarches actives pour l'avancer.

Programme : La formation est répartie en 5 modules de compétences, qui intègrent chacun des unités de compétences regroupant des grains de compétences. Pour obtenir la certification, 90% des grains de compétences doivent être validés. Il y a 55 grains de compétences qui sont répartis en 12 unités de compétences. Tous les grains de compétences correspondent à des pratiques professionnelles identifiables.

Module de compétences N°1 : Savoir déguster, associer et commenter à l'écrit et à l'oral tous types de vins dans de nombreuses situations professionnelles (16 grains de compétences) : 112 heures. Savoir déguster les vins blancs tranquilles et effervescents secs et doux , les vins rouges et rosés, et les vins doux naturels. Associer le vin avec des mets selon un menu préétabli ou à établir. Savoir rédiger un commentaire sur le vin et l'exprimer oralement face à un auditoire.

Module de compétences N°2 : Identifier la typicité des grands vins français afin d'en évaluer la qualité, de communiquer sur leurs qualités, d'effectuer une sélection en fonction de critères de production précis, de les acheter, de les vendre et/ou de les promouvoir (17 grains de compétences): 149 heures : Analyser les caractéristiques sensorielles des cépages français et la relation à leurs terroirs et aux choix pris pour les vinifier et les élever. Savoir mettre en avant les caractéristiques des grands vins de France ainsi que les eaux-de-vie de Cognac : géographie, histoire, négoce, encépagement des AOC, gastronomie locale. S'entrainer à déguster les vins de chaque région et les eaux-de-vie afin de pouvoir les décrire et reconnaître les défauts et qualités particulières à ses régions.

Module de compétences N°3 : Analyser l'origine des goûts et sensations ressentis dans les vins en fonction du travail effectué en production (vigne et chai) afin d'en évaluer la qualité, communiquer sur ces qualités, promouvoir les vins auprès du public, faire des sélections de vins en fonctions de critères de production précis (14 grains de compétences): 121 heures. Analyser et expliquer à un public l'origine des goûts et sensations ressenties dans les vins en fonction des cépages et des modes de vinification. Pouvoir expliquer les opérations communes aux différentes vinifications, les particularités des différents types de vins et les modes d'élevage des vins en production conventionnelle et biologique. Pouvoir identifier les accidents et maladies affectant le vin et reconnaitre les principaux défauts du vin. Analyser et expliquer à un public les besoins d'une vigne pour produire des vins de qualité, en agriculture biologique, raisonnée et conventionnelle et le relier au goût final du vin. Décrire la plante vigne, ses besoins et le rôle de la maturité sur le goût final du vin. Décrire la relation de la vigne à son terroir et le relier au goût final du vin. Pouvoir expliquer les travaux réalisés à la vigne et la raison des besoins de traitements pour sa culture, en agriculture conventionnelle et biologique et expliquer l'impact de ses traitements sur l'environnement et la santé. Analyser et expliquer à un public le fonctionnement d'une exploitation viticole, la législation encadrant les vins et l'impact du réchauffement climatique sur l'avenir du vin.

Module de compétences N°4 : Acheter et vendre du vin (9 grains de compétences) : 100 heures. Acheter du vin : Etablir ses besoins d'achats de vins en fonction de son stock et gérer des

stocks. Acheter à des producteurs, des négociants ou des revendeurs à distance ou en présentiel. Savoir négocier ses achats en fonction du prix, de la qualité et du potentiel de garde (risque apparition défauts, lecture fiche d'analyse, mode de transport et de conservation prévue, vitesse de rotation des vins). Vérifier la conservation des vins avant achat, dans sa structure et chez ses clients. Vendre du vin : clientèle très sélective en France ou à l'étranger. Animer avec un haut niveau de savoir-faire, des dégustations à but commercial ou de promotion en français et en anglais.

et /ou au choix

Module de compétences N°7 : Identifier la typicité des grands vins et spiritueux étrangers afin d'en évaluer la qualité, de communiquer sur leurs qualités, d'effectuer une sélection en fonction de critères de production précis, de les acheter, de les vendre et/ou de les promouvoir (9 grains de compétences): 100 heures : Analyser les caractéristiques sensorielles des cépages étrangers. Comprendre les mesures mis en place pour lutter contre le changement climatique et les maladies touchant les grands vignobles. Savoir mettre en avant les caractéristiques des grands vins étrangers et les eaux-de-vie qui vous intéressent : grands noms des régions étudiées, géographie, histoire, négoce, encépagement, gastronomie locale. S'entrainer à déguster les vins et eaux-de-vie étrangères.

Programme complet de formation fourni en annexe.

Métiers : Le certificat de « spécialiste en vin polycompétent mention produits de luxe » a pour vocation a facilité à l'accès à un emploi dans le marché du luxe lié au vin auprès d'une clientèle sélective et exigeante.

Débouchés : Selon l'avancée de son projet professionnel et l'offre du marché de l'emploi, l'apprenant(e) peut entrer directement sur le marché du travail ou continuer à se former.

Type de stage : Formation à distance individualisable

Intervenante : Isabelle ROBERTY, œnologue diplômée d'état (1993), maitre ès sciences en « Sciences des organismes et des populations » (1990), certifiée « Exercer la mission de formateur en entreprise »(CCI-2021), fondatrice de l'Ecole du vin Muscadelle (2000).

Modalités de déroulement : Formation en tout ou partie à distance individualisable, pouvant être complétée par des grains de compétences en présentiel et/ou par des périodes de stage en entreprise.

Méthode pédagogique : La formation se déroule sur une durée approximatives 452 heures, sur une période de 7 à 12 mois. Alternance d'apports théoriques oraux, d'exemples concrets et d'exercices pratiques avec des dégustations, des alliances avec des mets ou de l'analyse sensorielle. Un support de cours numérique, des vidéos et des podcasts en ligne ainsi que des fiches de dégustation sont transmis. L'aménagement des horaires est flexible. Chaque cours est basé sur les besoins rencontrés lors de l'exercice du métier. Il est également nécessaire de faire des recherches et d'entrer en contact avec des viticulteurs, des cavistes et différentes structures réalisant des actions oenotouristiques. Tous les documents sont transmis par mail en attendant que la plateforme LMS du centre de formation soit fonctionnel. Toutes les évaluations se réalisent directement en ligne sur le logiciel typeform. L'apprenant(e) devra se procurer les vins et les produits de dégustation qui lui sont demandés. Les dégustations se font en partie en ligne et en partie hors temps de connexion. La formation est adaptable aux besoins réels de l'apprenant(e) stagiaire. La problématique de l'insertion professionnel de l'apprenant(e) est centrale et un accompagnement dans ce sens est réalisé.

Indicateur de résultat : Toutes formations de spécialiste en vin polycompétent et de spécialiste polyvalent en vin confondues, il y a eu 10 personnes inscrites en formation en 2021, le taux de satisfaction est de 8,8/10. Il n'y a eu aucun abandon. Sur les 8 personnes ayant fini leur formation, 3 ont trouvé un emploi lié au vin, 3 sont en création d'entreprise, deux sont en poursuites d'études dans le milieu du vin.

Evaluation : Les évaluations sont réalisées en fonction de l'avancée de l'apprenant(e). Une correction des évaluations écrites est transmise dans les 15 jours qui suivent sa réception. Tous les échanges de documents entre l'apprenant(e) et la formatrice se font de manière dématérialiser par internet. 1 à 3 QCM et 1 évaluation écrite et/ou orales sont à valider par unité de compétence, 36 dégustations sont à valider au minimum. Des enregistrements vidéos ou audio sont prévus (matériel requis : téléphone ou ordinateur doté d'une caméra). Les fiches de dégustations doivent être transmises à la formatrice. 26 heures de suivi individualisé sont prévues par téléphone, visioconférence, ou en face-à-face si l'apprenant(e) réside près du centre de formation. L'apprenant(e) peut suivre ses avancées en continue et avoir des conseils grâce au pointage de ses travaux en continue par la formatrice. L'apprenant(e) note au quotidien les heures, les grains de compétences étudiés et les travaux réalisés sur la fiche de temps de travail, il évalue la formation à chaque fin de mois et il transmet ce bilan mensuel au centre de formation.

Sanction de la formation dispensée : Une attestation de présence précisant les compétences acquises et un certificat d'établissement de « Spécialiste en vin polycompétent(e) - mention œnotourisme (non reconnu d'état) seront remis en fin de formation. Le certificat ne peut être obtenu que si au moins 90% des évaluations et des 36 dégustations obligatoires ont été transmis pour correction et que la note moyenne obtenue est supérieure à 10/20.

Type d'action : Action de formation

Intervenante : Isabelle ROBERTY, œnologue diplômée d'état (1993), maitre ès sciences en « Sciences des organismes et des populations » (1990), certifiée « Exercer la mission de formateur en entreprise »(CCI-2021), fondatrice de l'Ecole du vin Muscadelle (2000).

Coût : 3324 euros HT (TVA non applicable), hors achats des vins et du matériel dégustation.

Ce montant inclut : l'étude des besoins, l'élaboration du contenu de la formation, l'animation pédagogique, les produits de dégustation, une partie du matériel de dégustation, les fiches de dégustation, le suivi pédagogique et administratif, l'évaluation et la synthèse de fin de stage, la remise d'un support de cours par participant, la remise d'une attestation de stage, la remise du certificat s'il est obtenu, l'accès aux logiciels en ligne utilisés par le centre de formation est dédié à la formation suivie. .

Ce montant n'inclut pas : les vins et le matériel de dégustation (Budget difficile à définir car le prix des vins visés est en général très élevés. Nécessité de faire des salons professionnels, de visiter des grands domaines et d'assister à des repas d'affaires luxueux pour accéder au vins envisagés dés que cela sera possible), la participation aux cours en présentiel mis en place par l'école du vin Muscadelle, la restauration et l'hébergement des participants en cas de déplacement.

Modalités de règlement : 30% du paiement est demandé à l'inscription, le solde sera réglé à réception des factures intermédiaires et/ou finale, par virement ou chèque bancaire

Grains de compétences pratiques complémentaires : Le centre de formation propose des journées de déplacement sur différentes régions viticoles (grain de formation intitulé : « Mieux connaître le fonctionnement des entreprises viticoles ») et des formations en présentiel collectives sur les départements 16, 24 et 33 : « histoire géographie viticole- saison 21/22 ». Ses cours ne sont pas inclus dans le coût de la formation de base, mais pour les personnes qui résident à

proximité du centre de formation ou qui peuvent se déplacer, ses grains de compétences complètent leur formation par plus de pratique. Durant la phase de construction individualisée du programme de formation, la possibilité d'en inclure sera étudié.

Stage de mise en situation professionnelle :
La formation étant individualisable, en fonction du profil et du projet de l'apprenant, une mise en situation professionnelle peut-être nécessaire soit en stage, soit en emploi CDD d'une durée variable selon les besoins.

Dédit ou abandon : En cas de dédit par l'entreprise ou l'apprenant à moins de 5 jours ouvré avant le début de l'action ou d'abandon en cours de formation par un ou plusieurs stagiaires, l'organisme retiendra sur le coût total, les sommes qu'il aura réellement dépensées ou engagées pour la réalisation de ladite action, conformément aux dispositions de l'article L. 920-9 du Code du travail.

Différends éventuels : Si une contestation ou un différend ne peuvent être réglés à l'amiable, le tribunal de Périgueux sera seul compétent pour régler le litige

Financement de la formation : en règle générale, les formations de l'École du vin Muscadelle peuvent être financées :

- Pour les salariés, par l'OPCO de leur entreprise (contacter le service RH ou comptable de votre entreprise ou appelez nous)
- Pour les travailleurs non-salariés (artisans, commerçants, professions libérales, gérants de sociétés, etc.), par le Fond d'Assurance Formation (FAF) dont ils dépendent pour leur formations : l'AGEFICE pour les chefs d'entreprise des secteurs du commerce, de l'industrie et des services ;le FIF-PL pour les professions libérales, le FAF-PM pour les professionnels du médical, le VIVEA pour les entrepreneurs du vivant (exploitants agricoles, entreprises de travaux forestiers...), la Chambre des métiers et de l'artisanat pour le secteur artisanal, le Fonds d'assurance formation des chefs d'entreprises artisanales (FAFCEA). La liste des FAF est disponible sur le site www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F31148.
- Pour les demandeurs d'emploi, par Pôle-Emploi, en particulier quand l'action de formation est couplée avec une formation complémentaire longue.
- Pour les particuliers, par eux même.

Par contre, les formations de l'École du vin Muscadelle ne peuvent pas être financées par

- Le CPF

Modalités d'inscription : Un programme et un devis peuvent vous êtes transmis sur simple demande par retour de mail : muscadelle24@orange.fr. Vous avez également me contacter par par téléphone : 06 79 01 01 37 / 05 53 91 65 11

Conditions générales de vente

Informations légales

Le site http://www.ecole-muscadelle.fr est édité par Isabelle Roberty, travailleuse indépendante, créatrice de l'entreprise Ecole du vin Muscadelle situé au lieu-dit "Le Châtelard" 24600 Petit Bersac

N° d'immatriculation SIRET 431 258 615 00019 - RCS Périgueux

TVA intracommunautaire : FR 42431258615000 19 Organisme de formation n° 72240109224

Tel : 05 53 91 65 11/06 79 01 01 37

PRESTATIONS VENDUES

Les actions de formation dispensées par l'Ecole du vin Muscadelle sur le catalogue de formation 2020/2021 rentrent dans le cadre de la formation professionnelle et des dispositions de l'article L 6313-1 du Code du travail et sont donc réalisées conformément à un programme préétabli qui, en fonction d'objectifs déterminés, précise les moyens pédagogiques, les moyens techniques et d'encadrement mis en œuvre ainsi que les processus permettant de suivre son exécution et d'en apprécier les résultats.

Chaque formation dispensée par l'Ecole du vin Muscadelle porte un numéro d'identification unique, une dénomination, un titre et un contenu.

La participation aux formations dispensées par l'Ecole du vin Muscadelle implique de la part de l'acheteur desdites prestations (ci-après dénommé « le Client) que ce dernier veille à ce que les participants inscrits possèdent bien les connaissances requises et/ou y répondent en termes de compétence pour pouvoir suivre les formations.

La vente des prestations de formation l'Ecole du vin Muscadelle est destinée aux entreprises et aux particuliers. Les prestations vendues concernent des formations à distance et des formations en présentiels. Certaines formations peuvent intégrer des temps de formation à distance et en présentiel (mixte).

Conditions générales de ventes

Article 1. Objet

Le présent document, ci-après « Conditions Générales de Ventes » s'applique à toutes les offres de formation proposées par l'école du vin Muscadelle et faisant l'objet d'une commande de la part du Client, à savoir les formations présentielles et les formations distance.

L'offre de services développée est conforme à la circulaire n° 2001/22 du 20 juillet 2001 de la Délégation Générale à l'Emploi et à la Formation Professionnelle relative aux formations ouvertes et à distance.

La commande est réputée ferme et définitive 14 jours après le renvoie, par différent moyen (transmission électronique, courrier), du contrat de formation signé. Pour chaque action de formation, le Client reçoit deux exemplaires de la convention ou du contrat de formation dont un exemplaire nous est impérativement retourné signé et revêtu du cachet commercial du Client le cas échéant.

Le fait de passer commande implique adhésion entière et sans réserve du Client aux présentes CGV (conditions générales de ventes) et à leur annexe.

Le Client reconnaît à cet effet que, préalablement à la signature du contrat ou de la convention de formation, il a bénéficié des informations et conseils suffisants par l'Entreprise, lui permettant de s'assurer de l'adéquation de l'offre de formation à ses besoins.

L’Entreprise se réserve le droit de réviser les présentes conditions générales à tout moment, les nouvelles conditions s’appliquant à toute nouvelle commande, quelle que soit l’antériorité des relations entre la Société et le Client.

Article 2.Tarif

Le prix par participant est indiqué sur chaque fiche de formation. Les tarifs sont également consultables sur le site internet de l’entreprise et sur le catalogue de formations de l’année en cours.

L'inscription est effectuée au nom de la personne physique (bénéficiaire) mais le Client de l’Entreprise est l'entreprise ou l’institution (contractant) figurant sur le bulletin d’inscription et payant le montant de la formation.

Tous les prix sont indiqués en euros, hors taxes et ne sont pas à majorer du taux de TVA en vigueur, car le centre de formation est exonéré de TVA.

Nos tarifs sont forfaitaires. Dans le cas d’une formation présentielle, ou comportant une partie présentielle, ils comprennent la documentation pédagogique remise pendant la formation. Par contre dans le cadre des formations à distance, le matériel et les produits de dégustation ne sont pas inclus. Le bénéficiaire devra les acquérir. Les achats réalisées pourront être ajoutés aux frais de formation si ceux-ci ont été accepté en amont par l’entreprise ou l’organisme collecteur au vu des devis estimatifs. Il est rappelé que les dégustations sont obligatoires pour valider les différentes formations proposées.

Article 3. Règlement

Paiement par chèque bancaire ou par virement lorsque l’achat se fait à distance.

Le paiement peut se faire par chèque ou par virement bancaire. Paiement par chèque : Libeller le chèque à l'ordre de "L'école du vin Muscadelle" en y inscrivant au dos le numéro de référence de votre commande. Le chèque est à envoyer à : Ecole du vin Muscadelle Le chatelard 24600 Petit Bersac.

Paiement par virement bancaire : Faire votre virement auprès du compte crédit agricole Charente-Périgord RIB : FR76 1240 6001 2300 2683 5880 044 BIC : AGRIFRPP824 Agence : Aubeterre-sur-Dronne (16390).

Pour l'achat de prestation culturelle, sous forme de bon cadeau ou pas, le règlement se fait avant achat sauf arrangement particulier qui figurera sur le devis et la facture.

Pour les achats d'actions de formation, tous les documents seront transmis dans les délais prévus par la législation (devis et/ou programme de formation détaillé, contrat de formation) et seul 30% du paiement peut-être demandé au démarrage de la formation. Le reste du paiement étant échelonné tout au long de la formation.

L'adresse mail et postale de l'acheteur doit être communiqué à l'école du vin Muscadelle afin de pouvoir établir la facture et le devis (le cas échéant)

L' adresse mail, l'adresse postale de la personne qui recevra le bon sera demandé pour assurer le suivi individuel (rappel des dates, textes sur les sujets traités, etc..). Dans le cadre d'achat d' actions de formation sous forme de bon cadeau, des informations complémentaires peuvent être demandés. Un lien direct avec la personne qui suivra l'action de formation est préférable ou obligatoire selon le type d'action envisagée, afin de pouvoir établir l'évaluation avant entrée en formation et vérifier son projet professionnel ou culturel.

Tout paiement postérieur aux dates d'échéance figurant sur les factures de l’entreprise Ecole du vin Muscadelle donnera lieu à l’application de pénalités de retard égales à 3 fois le taux d'intérêt légal en vigueur et à une indemnité forfaitaire de 40 € conformément à l’article D441-5 du Code de commerce. Elles sont exigibles sans qu’il soit besoin de mise en demeure.

En cas de paiement effectué par un OPCO, il appartient au bénéficiaire de s'assurer de la bonne fin du paiement par l'organisme concerné. En cas de prise en charge partielle par l'OPCO, la part non prise en charge sera directement facturée au Client. Si l'accord de prise en charge de l'OPCO ne parvient pas à l'entreprise au premier jour de la formation, l'Entreprise se réserve la possibilité de facturer la totalité des frais de formation au Client.

L'Entreprise se réserve le droit de refuser toute inscription de la part d'un Client pour motif légitime et non discriminatoire, et notamment de refuser toute commande d'un Client avec lequel il existerait un litige relatif au paiement d'une commande antérieure.

Article 4 .annulations, remplacement, report

Formulées par écrit :

- l'annulation de formations présentielles donne lieu à un remboursement ou à un avoir intégral si elle est reçue au plus tard 15 jours avant le début de la formation. Passé ce délai, le montant de la participation retenu sera de 30 % si l'annulation est reçue 10 jours inclus avant le début de la formation, 50 % si elle est reçue moins de 10 jours avant le début de la formation ou 100 % en cas de réception par l'entreprise de l'annulation moins de trois jours avant le jour J, à titre d'indemnité forfaitaire. Cependant, si concomitamment à son annulation, le participant se réinscrit à une formation programmée la même année que celle initialement prévue, aucune indemnité forfaitaire ne sera retenue, à moins qu'il annule cette nouvelle participation et ce, quelle que soit la date d'annulation.

- les annulations de formation en distanciel, même comprenant un présentiel, font l'objet d'une indemnité correspondant au coût de l'inscription à ladite formation.

- le dédit ne peut en aucun cas être imputé sur le montant de la participation au développement de la formation professionnelle.

Pour les formations présentielles, les remplacements de participants sont admis à tout moment, sans frais, sur communication écrite des noms et coordonnées des remplaçants.

Pour les formations à distance, des remplacements de participants sont admis à condition d'en informer l'Entreprise sept jours à l'avance, sans frais, sur communication écrite des noms et coordonnées des remplaçants. À défaut, une indemnité correspondant au coût de l'inscription à ladite formation sera due à l'Entreprise.

Si le nombre de participants à une formation est jugé insuffisant pour des raisons pédagogiques, l'Entreprise se réserve le droit d'annuler cette formation au plus tard une semaine avant la date prévue. Les frais d'inscription préalablement réglés seront alors entièrement remboursés ou, à votre convenance, un avoir sera émis.

L'Entreprise se réserve le droit de reporter la formation, de modifier le lieu de son déroulement, le contenu de son programme ou les animateurs, tout en respectant la même qualité pédagogique du stage initial si des circonstances indépendantes de sa volonté l'y obligent.

Article 5.Formation en distanciel

En cas de commande d'une formation distancielle, les conditions spécifiques d'accès aux modules, ainsi que leurs caractéristiques sont détaillées aux « CONDITIONS PARTICULIÈRES DISTANCIEL », qui font l'objet d'un document séparé, et annexé aux présentes, communiqué, dans leurs dernières versions, sur le site Internet de l'entreprise et en annexe de ce document. L'adhésion aux Conditions Particulières emporte adhésion aux présentes CGV.

Article 6. Responsabilités - Indemnités

Le participant ou l'employeur, le cas échéant, s'oblige à souscrire et maintenir en prévision et pendant la durée de la formation une assurance responsabilité civile couvrant les dommages corporels, matériels, immatériels, directs et indirects susceptibles d'êtres causés par ses agissements ou ceux de ses préposés

au préjudice de l'Entreprise. Il s'oblige également à souscrire et maintenir une assurance responsabilité civile désignant également comme assuré l'Entreprise pour tous les agissements préjudiciables aux tiers qui auraient été causés par le participant et contenant une clause de renonciation à recours de telle sorte que l'Entreprise ne puisse être recherchée ou inquiétée.

La responsabilité de l'Entreprise envers le Client est limitée à l'indemnisation des dommages directs prouvés par le Client et est en tout état de cause limitée au montant payé par le Client au titre de la prestation fournie.

Dans tous les cas, la responsabilité de l'Entreprise est exclue en cas de force majeure.

Article 7.Confidentialité et propriété intellectuelle

Le Client ne peut utiliser les propositions, travaux, études et concepts, méthodes et outils de l'Entreprise que pour les fins stipulées à la commande.

L'Entreprise détient seule les droits intellectuels afférents aux formations qu'elle dispense ; de sorte que la totalité des supports pédagogiques, quelle qu'en soit la forme (papier, numérique, orale…) utilisés dans le cadre de la commande, demeure sa propriété exclusive.

Le Client s'interdit d'utiliser, reproduire, directement ou indirectement, en totalité ou en partie, d'adapter, de modifier, de traduire, de représenter, de commercialiser ou de diffuser à des membres de son personnel non participants aux formations de l'Entreprise ou à des tiers les supports de cours ou autres ressources pédagogiques mis à sa disposition sans l'autorisation expresse et écrite de l'Entreprise ou de ses ayants droit.

Les parties s'engagent à garder confidentiels les informations et documents de nature économique, technique ou commerciale concernant l'autre partie, auxquels elles pourraient avoir accès au cours de l'exécution du contrat.

Article 8. Confidentialité et protection des données personnelles

Conformément à l'article 6 de la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, telle que modifiée par la loi n° 2004-801 du 6 août 2004, l'Entreprise met en œuvre un traitement de données à caractère personnel ayant pour finalité la gestion des inscriptions. Les informations qui vous sont demandées sont nécessaires au traitement de votre inscription et sont destinées aux services de l'Entreprise. Vous pouvez accéder à ces informations et en demander la rectification auprès de l'Entreprise, via une demande en ligne (muscadelle24@orange.fr) ou par courrier à : Ecole du vin Muscadelle Lieu dit le Châtelard 24600 Petit Bersac, en indiquant vos nom, prénom et adresse

L'Entreprise ne communiquera nominativement sur la participation de l'apprenant(e) à une formation que dans le cadre des obligations légales des organismes de formation (OPCO, RNQ, organismes de contrôle, Pôle emploi,…). Dans tous les autres cas, l'apprenant(e) devra avoir donner son autorisation préalable quelque soit le support utilisé.

L'école du vin Muscadelle s'engage à protéger vos données personnelles et votre vie privée. Vos coordonnées ne seront utilisées que pour pour le suivi des groupes et des formations en cours d'année. Dans le cas d'envoi en nombre (rappel des dates, informations concernant les formations), votre adresse est masquée.

En application de l'article 27 de la loi Informatique et libertés du 06 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification sur les données vous concernant. Pour exercer ces droits, il vous suffit de nous faire part des modifications souhaitées en envoyant un courriel à : muscadelle24@orange.fr

Article 9 : Droit de rétractation

Art. L.221-18 : le consommateur dispose d'un délai de 14 jours francs pour exercer son droit de rétractation d'un contrat conclu à distance, sans avoir à motiver sa décision, ni à ceux prévus aux articles L.221-23 à L.221-25, ni payer de modalités, à l'exception, le cas échéant des frais postaux qui seront à sa charge. Le délai mentionné au premier alinéa court à compter du jour : de la conclusion du contrat, pour les contrats de prestations de services et ceux mentionnés à l'article L.221-4.

Article L.221-5 : « Si le consommateur souhaite que l'exécution d'une prestation de services ou d'un contrat mentionné au premier alinéa de l'article L.221-4 commence avant la fin du délai de rétractation mentionné à l'article L.221-18, le professionnel recueilli sa demande expresse par tout moyen pour les contrats conclus à distance et sur papier ou sur support durable pour les contrats conclus hors établissement ».

Article 10 : Médiateur de la consommation

En cas de réclamation, merci de nous faire parvenir un mail ou un courrier et de vous assurer qu'il nous est bien parvenu (accusé de réception du mail, lettre avec accusé de réception). Dans la mesure de possible nous tacherons de trouver un compromis pour régler le litige à l'amiable. Si cela ne s'avère pas possible vous avez la possibilité de joindre le médiateur de la consommation qui viendra prendre en charge la problématique non résolue.

Conformément à l'ordonnance n° 2015-1033 du 20 août 2015, son décret d'application n° 2015-1382 du 30 octobre 2015, les articles L.611 à L.616 et R612 à R616 du code la consommation, le client consommateur, sous réserve de l'article L.152-2 du code de la consommation, a la faculté d'introduire une demande de résolution amiable par voie de médiation, dans un délai inférieur à un an à compter de sa réclamation écrite auprès du professionnel.

Cet établissement a désigné la SAS Médiation Solution comme entité de médiation de la consommation, par la signature d'une convention enregistrée sous le numéro **CS000768/2001**

Pour saisir le médiateur, le consommateur doit formuler sa demande :

- Soit par écrit à : **Madame Eliane SIMON, médiateur**
  Sas Médiation Solution
  222 chemin de la bergerie
  01800 Saint Jean de Niost
  Tel. 04 82 53 93 06

- Soit par mail à : **contact@sasmediationsolution-conso.fr**

- Soit en remplissant le formulaire en ligne intitulé « Saisir le médiateur » sur le site **https://www.sasmediationsolution-conso.fr**

Quel que soit le moyen de saisine utilisé, la demande doit impérativement contenir :
- Les coordonnées postales, téléphoniques et électroniques du demandeur,
- Le nom et l'adresse du professionnel concerné,
- Le numéro de la convention : **CS000768/2001**
- Un exposé succinct des faits,
- La copie de la demande préalable adressée au professionnel

Article 10. Contestation et litiges

Toute contestation qui n'aurait pas été réglée à l'amiable ou avec le médiateur de la consommation sera soumise à la loi française et portée devant le Tribunal de Commerce de Périgueux.

Celles-ci ne peuvent être modifiées que par un écrit signé par le Client et un responsable de l'école du Vin Muscadelle dûment habilité à cet effet.

Le fait que l'Ecole du vin Muscadelle ne se prévale pas à un moment donné de l'une quelconque des présentes Conditions Générales de Vente ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement de l'une quelconque desdites conditions.

Article 11 : Bloctel - droit d'opposition au démarchage téléphonique

Le consommateur a le droit de s'inscrire sur la liste d'opposition au démarchage téléphonique Bloctel. Pour vous inscrire sur cette liste vous pouvez consulter le site mis en place par l'état français : https:// conso.bloctel.fr/

L'école du vin Muscadelle ne réalise pas de démarchage téléphonique. Les numéros de téléphone ne sont utilisés que pour prévenir les participants à une prestations de service ou une formation, d'un changement imprévu afin de leur éviter de se déplacer pour rien. les numéros de téléphone mobile peuvent être utiliser par voie de SMS pour leur faire un rappel d'une date à laquelle ils sont inscrits ou peuvent s'inscrire.

Article 12 : Consommation d'alcool

La consommation d'alcool est dangereuse pour la santé, consommez avec modération. Toutes les prestations proposées par l'Ecole du vin Muscadelle, le sont dans un cadre de formation. Les quantités de vins mises à dispositions tiennent compte de ce principe. Les vins n'ont pas vocation être bu, mais analyser et recrachés. Des crachoirs en nombre suffisant sont proposés dans toutes les prestations mises en place. Dans le cadre des dégustations ayant lieu à distance, le même principe s'applique. Toute personne inscrite à une prestation contenant des dégustations signe une décharge au moment de son inscription.

Si une personne ne respecte pas les conditions de participation prévue (utilisation des crachoirs, nombre de vins dégustés, venir en ayant préalablement un état d'ivresse...), la formatrice pourra exclure de manière temporaire ou définitive la personne concernée de l'animation ou de l'action de formation.

La personne qui réalise la formation doit avoir au moins 18 ans ou plus de 16 ans, avoir un projet réel de faire des études liées au milieu du vin et avoir un accord parental pour participer aux prestations proposées.

CONDITIONS PARTICULIERES DE VENTE DE FORMATION EN DISTANCIEL

1. Objet du contrat

Les présentes conditions Les particularités par les Clients de l'Entreprise des prestations en FOAD énumérées à l'article « OBJET » des CGV, de façon non exhaustive.

L'adhésion aux Conditions Particulières emporte adhésion aux CGV.

2. Accès aux formations à distance

a. Prérequis technique

Le Client devra s'assurer préalablement, et durant toute la durée de la formation, de sa capacité à pouvoir utiliser un ordinateur récent, disposant d'une caméra de résolution suffisante et d'un débit internet permettant la réalisation des heures de formation en visioconférence. Le logiciel utilisé actuellement est skype. Il est donc indispensable de le télécharger et d'apprendre le fonctionnement de ce logiciel. Plusieurs tutoriels pour l'installation et l'utilisation de ce logiciel sont disponibles sur Utube.

Il ne pourra pas se prévaloir, postérieurement à la mise en place de la formation et après avoir répondu au questionnaire sur sa capacité à se connecter à internet avec un débit suffisant, d'une-impossibilité de suivre la formation.

b. Accès la formation

La personne physique inscrite par le Client à la formation (le « bénéficiaire ») reçoit les cours par internet.

Après paiement du premier tiers de la formation les cours sont transmis par mail au bénéficiaire. Les cours sont sous format PDF, DOCx ou excell. Le bénéficiaire doit disposer de version récentes de ses logiciels et les mettre à jour.

Si la formation est prise en charge en totalité ou en partie par un organisme collecteur, les cours seront transmis à la date du démarrage si l'accord de prise en charge a bien été reçu. Si 15 jours avant le démarrage de la formation, l'accord de prise en charge n' a pas été reçu, le Client devra contacter son organisme collecteur afin de savoir où en est son dossier et si un décalage du démarrage de la formation semble nécessaire.

3. Modalités d'utilisation du service

a. Droit d'usage personnel

Les cours transmis ne peuvent en aucun cas être cédés et/ou partagés avec une autre personne salariée ou non du Client ou revendus, sauf à notifier expressément, avant la première connexion, le changement de bénéficiaire dans les conditions prévues à l'article « ANNULATION CHANGEMENT REPORT » des CGV.

En cas de cession ou de partage constatés des documents transmis, l'entreprise se réserve le droit de suspendre la formation après en avoir averti le Client.

b. Durée et garantie du service

Les accès à la formation commandée sont valables pour la durée spécifiée lors de la commande, et sont disponibles 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7. Les échanges par visioconférence se cale avec la formatrice en fonction des disponibilités des deux parties du lundi au vendredi entre 8H30 et 19H30 sauf cas particulier.

Le Client s'engage à informer l'Entreprise le plus rapidement possible d'un dysfonctionnement technique ou d'un empêchement ne lui permet pas de réaliser les échanges en visioconférence calée avec la formatrice.

La durée des formations est indiquée dans le contrat de formation et/ou la facture transmis au bénéficiaire. Des prolongements peuvent être proposés dans le cas de besoin. Un avenant cela alors apporté à la formation.

1. Dysfonctionnement technique.

L'Entreprise s'engage à remédier à tout dysfonctionnement technique dans un délai de 36 heures ouvrées si cela s'avère possible matériellement et si le dysfonctionnement est dépendant de l'Entreprise. L'Entreprise prolongera la durée d'accès au module pour une période correspondant à celle de l'indisponibilité.

L'Entreprise ne peut pas être considérée comme responsable en cas de coupure internet ou d'électricité empêchant ou interrompant des échanges en visioconférence prévues.

- à un cas de force majeure
- à des coupures de courant
- à des interruptions liées aux prestataires, hébergeurs et fournisseurs d'accès.
- à des limitations du débit internet aux heures de pointes (9H/9H45 du matin en particulier)

Dans ce cas là, une date ultérieure sera reprogrammée en remplacement de celle écourtée ou empêchée. Pour cette raison, le bouteilles prévues pour les dégustations dans le cadre d'échange en visioconférence ne doivent pas être ouverte en avance.

2. Maintenance.

L'Entreprise se réserve la possibilité d'effectuer toute opération de maintenance sur son site ou son matériel informatique et s'efforcera :

- de limiter le temps d'interruption du service au strict minimum

- de prévenir le Client et de proroger la durée de la formation correspondant à celle de l'interruption de service.

Le Client s'engage à ne pas réclamer d'indemnité à ce titre et déclare par ailleurs accepter tant les caractéristiques que les limites du service fourni par l'Entreprise.

c. Non-conformité

Toute réclamation portant sur une non-conformité du ou des module(s) livré(s) par rapport à la au programme fournit doit être formulée par écrit dans les 15 jours suivant l'envoi des cours. Il appartiendra au Client de fournir toute justification quant à la réalité des non-conformités constatées.

4. Limite des responsabilités

L'Entreprise s'efforce d'assurer au mieux des plages horaire compatibles avec les disponibilités du Client. Néanmoins, pour les personnes résidant à l'étranger avec un décalage horaire important ou pour les personnes ayant peu de disponibilités en semaine, sur les plages horaires classiques (8H30/19H30 du lundi au vendredi), le Client ne peut exiger d'être régulièrement hors de ses plages horaires, cela ne peut-être qu'exceptionnel.

Le Client ou le bénéficiaire, professionnels du droit ou non, sont seuls responsables tant du choix des modules achetés, que de l'usage et des interprétations qu'ils en font, des résultats qu'ils obtiennent, des conseils et actes qu'ils en déduisent et/ou émettent. En aucun cas le contenu des cours n'a vocation à remplacer ou se substituer à la consultation d'un conseil.

5. Confidentialité et protection des données personnelles

Pour pouvoir suivre les formations dispensées par l'Entreprise, il est nécessaire de communiquer ses coordonnées postales, son adresse mail, au moins un numéro de téléphone, une adresse skype, son niveau d'études et son âge. La protection des données personnelles est assurée selon les dispositions de l'article « Confidentialité et Propriété Intellectuelle » des CGV.