



Les vins du Val de Loire

<i>Thèmes</i>	<i>Durée</i>
<i>Histoire</i>	<i>2 heures</i>
<i>Économie, hommes et femmes du vignoble</i>	<i>2 heures</i>
<i>Terroirs et climat</i>	<i>2 heures</i>
<i>Les cépages</i>	<i>3 heures</i>
<i>Les appellations du Val de Loire</i>	<i>2 heures</i>
<i>Vinifications et types de vins produits</i>	<i>6 heures</i>
<i>Alliance des mets et des vins</i>	<i>2 heures</i>
<i>Dégustation des vins de Loire</i>	<i>6 heures</i>
<i>Durée totale de la formation</i>	<i>25 heures</i>

- La formation se déroule sur 25 heures à valider sur deux mois (possibilité d'ajouter 1 mois si besoin).
- La formation vous demandera un temps d'apprentissage de 5H par semaine, dont 1H30 de pratique.
- Il y a 1 devoir à envoyer à la correction.
- Un suivi individualisé est mis en place, il correspond à une formation adaptée à vos connaissances préalables et à vos besoins, des cours par téléphone ou visionet (skype) d'une durée de deux heures, un suivi par mail illimité sur la période de formation, avec une relance hebdomadaire.
- Le rythme conseillé des dégustations est de 1 par semaine avec 1 à 3 vins par dégustations. Il y a 4 dégustations à valider sur les deux mois. Les dégustations sont à réaliser dans un cadre précis, la première est réalisée en ligne avec la formatrice (téléphone ou visionet).
- Possibilité d'être en lien avec les autres personnes suivant les formations à distance ou les cours collectifs de « l'école du vin Muscadelle ». Vous avez un accès prioritaire à tous les cours collectifs mis en place par « l'école du vin Muscadelle », au tarif annuel. Des journées de regroupement sont prévues sur différents lieux. Pour le détail, nous contacter.
- Une attestation d'assiduité est fournie en fin de formation.

Le tarif est de 100 euros pour la formation de 25 heures

La formation n'est pas assujettie à la TVA.

Prévoir l'achat de vins en supplément.

Conditions requis: être majeur, avoir accès à un ordinateur connecté au haut débit internet, savoir s'organiser seul, avoir un niveau d'étude Bac et/ou une vraie motivation pour les cours proposés.

Pour vous inscrire, merci de nous faire parvenir un message via la fiche « contact » du site www.ecole-muscadelle.fr, <http://www.ecole-muscadelle.fr/contact/> ou de nous contacter en utilisant les coordonnées ci-dessous :

École du vin Muscadelle Le Châtelard 24600 Petit Bersac Tel: 05 53 91 65 11 Port : 06 79 01 01 37
 Mail : muscadelle24@orange.fr
 Site internet : www.ecole-muscadelle.fr Siret : 43125861500019 Organisme de formation n°72240109224