



## **Action de formation N°8 FOAD «Initiation à a dégustation»**

**Catégorie :** L'action de formation entre dans la catégorie des actions d'acquisition, d'entretien ou de perfectionnement des connaissances.

**Contenu :** Formation individualisée, ouverte à distance (FOAD) de 25 heures sur l'apprentissage des techniques de dégustation.

**Objectifs :** La formation a pour but d'apporter au stagiaire des compétences en dégustation.

**Durée :** 25 heures, par module se déroulant sur 2 mois. L'action de formation peut démarrer à tout moment de l'année en fonction des places disponibles (30 places disponibles par an pour cette formation).

**Lieu :** L'action se déroule en formation ouverte à distance. Les stagiaires peuvent résider en France ou partout ailleurs dans le monde, s'ils ont la possibilité d'avoir une bonne connexion internet.

**Public :** L'action s'adresse à toute personne désirant acquérir des compétences en dégustation pour les utiliser dans un cadre professionnel ou personnel.

**Niveau requis :** Maîtriser la langue française. Savoir exprimer son ressenti en vocabulaire. Pour les personnes débutant en dégustation, il est vraiment conseillé de suivre le thème « initiation », avant de faire une région ou un autre thème.

Le suivi d'une formation ouverte à distance implique une réelle motivation, une curiosité intellectuelle face aux apprentissages nouveaux, des compétences à travailler seul et à savoir s'organiser.

Pour les personnes ne maîtrisant pas bien la langue française pour des raisons de langue maternelle différente ou pour des causes de troubles du langage écrit, il est possible de faire des aménagements (écrit en langue anglaise, devoir transmis sous forme audio ou autre).

**Nombre de stagiaire :** 1, possibilité de regroupement en présentiel ou d'échange via internet avec d'autres stagiaires suivant la même formation.

**Débouchés :** La formation apporte des compétences sur les techniques de dégustation, mais elles restent d'un niveau initiation. Le nombre d'heure réduit ne permet pas un débouché professionnel en suivant un seul des modules. Par contre, il permet d'acquérir de l'aisance pour conseiller la clientèle ou pour traiter du sujet étudié.

**Programme :**

Cours sur les technique de dégustation : 9 heures

Introduction à l'histoire et à la géographie viticole : 4 heures

Introduction aux différents types de vins : 4 heures

Dégustation : 6 heures

4 dégustations prévues, dont une en ligne en visioconférence avec la formatrice.

Programme complet de la formation fourni sur demande.

**Méthode** : La formation se déroule sur 25 heures, sur 2 mois. L'aménagement des horaires est flexible. Il est néanmoins demandé au stagiaire de respecter le plus possible le calendrier fixé en début de formation. Chaque cours est basé sur les besoins rencontrés lors de l'exercice du métier. Les cours, les exercices et les devoirs sont transmis par internet. Le site du centre de formation est accessible. Le stagiaire devra se procurer les vins qui lui sont demandés et devra suivre un ordre de dégustation et un déroulement précis. Les vins dans le cadre des dégustations n'ont pas vocation à être bus. Le stagiaire doit veiller à toujours utiliser un crachoir. Après chaque dégustation, le compte-rendu sera envoyé à la formatrice.

Lors de la formation pratique, le stagiaire est amené à travailler avec la formatrice à distance puis seul.

Le devoirs est transmis à une date qui tient compte de l'avancée du stagiaire. Une correction des devoirs est transmise au plus tard dans les 15 jours qui suivent sa réception. Tous les échanges de documents entre le stagiaire et la formatrice se font de manière dématérialiser par internet.

1 devoir est à envoyer à la correction, 4 dégustations sont à valider. Les fiches de dégustations doivent être transmises à la formatrice. 2 heures de suivi individualisé sont prévues par visioconférence, téléphone, ou en face-à-face si le stagiaire réside près du centre de formation.

**Moyens pédagogiques :**

Cours transmis par internet, site internet, livres, matériel de dégustation, vins, suivi personnalisé par téléphone, visioconférence selon un horaire précis, la communication par mail est non limitative, un suivi bimensuel est mis en place pour s'assurer de la bonne avancée de la formation. La formation est adaptable aux besoins réels du stagiaire et tient compte des connaissances ou compétences déjà acquises et de celles à acquérir en priorité. Des modifications peuvent être apportées au programme afin de s'adapter à ses besoins.

**Coût** : La formation à un coût global de 135 euros HT (TVA non applicable) hors achats des vins, du matériel dégustation dont 2 heures de visioconférence à 35 euros de l'heure, 1/2 heure de correction de devoir et dégustations à 25 euros de l'heure et 22,5 heures suivi de travail personnel à 2,5 euros de l'heure).

Coût estimatif de l'achat des vins et du matériel de dégustation : 50 euros TTC en France.

**Formatrice** : Les cours et le suivi sont dispensés par Isabelle Roberty, créatrice de l'Ecole du vin muscadelle, formatrice indépendante, titulaire d'un diplôme national d'œnologie et d'une maîtrise en biologie des organismes et des populations, responsable d'actions de formation professionnelle en œnologie depuis 17 ans.