



Action de formation N°8 FOAD

«Thèmes au choix- module de 25 heures»

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 différents thème de la géographie viticole et de la dégustation. Elle peut-être complétée par des formations en présentiel proposées par l'organisme de formation (« œnologie et géographie viticole », « Mieux connaître le fonctionnement des entreprises viticoles » ou par des actions totalement individualisées au projet du stagiaire).

Thèmes possibles : voir tableau ci-dessous

Objectifs : La formation a pour but d'apporter au stagiaire des connaissances dans le domaine du vin, particulièrement 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 prioritairement aux professionnels vendant du vin ou désirant vendre du vin, peu disponibles, ainsi qu'aux journalistes, blogueurs, amateurs éclairés, désirant consolider leur connaissance sur un thème précis du vignoble français.

Niveau requis : Un niveau Bac est conseillé. 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 une connaissance sur un thème au choix de la filière vitivinicole. 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 (journaliste, blogueur, caviste).

Programme :

Thèmes étudiés : 18,5 heures

Données théoriques sur le thème sélectionné

Dégustation : 6,5 heures

4 dégustations prévues sur le thème retenu, dont une en ligne en visioconférence avec la formatrice.

Programme complet de formation du thème choisi 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 et le blog du centre de formation sont accessibles. Il est possible d'échanger avec les autres stagiaires du centre de formation. 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. Les premières dégustations sont réalisées en ligne.

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

Les devoirs sont transmis en fonction 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 16 ans.

**Action de formation N°8
FOAD
«Thèmes au choix- module de 25 heures»**

Les différents modules disponibles

	Titre	Dénomination	Nombre d'heure
80	Initiation	M-Ini	25
81	Alliance mets et vins	M-All	25
82	Vin biologique	M-Blo	25
83	Cépages de France et de l'Étranger	M.Cep	25
881	Bordelais	M.Bor	25
882	Bourgogne	M.Bour	25
883	Languedoc-Roussillon	M.LR	25
884	Sud-Ouest	M.SO	25
885	Bergerac	M.Berg	25
886	Loire	M.L	25
887	Rhône	M.Rh	25
888	Champagne et vins mousseux	M.Ch	25
890	Vinifications	M.Vin	25
891	Vins Liquoreux	M.Liq	25
892	Travail du vin	M.TraV	25

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

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