



Action de formation N°5

FOAD

«**Connaissance des vins**»

option production

Programme

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

Contenu : Formation individualisée, ouverte à distance (FOAD) de 452 heures sur le thème de la production de vin en œnologie et en viticulture et en dégustation. La formation est diplômante (diplôme d'établissement, non reconnu d'état). 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).

Objectifs : La formation a pour but d'apporter au stagiaire des connaissances approfondies dans le domaine du vin, particulièrement en dégustation, œnologie et viticulture, en géographie viticole mais également des éléments de réflexion sur les choix pris dans le monde du vin aujourd'hui et par le passé. Durant la formation le stagiaire sera amené à vérifier la solidité de son projet professionnel par rapport à l'offre du marché, ses disponibilités et attentes personnelles. Un réel accompagnement du projet est réalisé. La valorisation de l'autonomie et de la curiosité intellectuelle seront mises en avant.

Durée : 452 heures, se déroulant sur une année (modulable selon disponibilité du stagiaire). L'action de formation peut démarrer à tout moment de l'année en fonction des places disponibles (40 places disponibles en FOAD par an).

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 personnes en reconversion professionnelle ou se posant la question d'une reconversion, désirant se diriger vers des métiers liés à la production de raisin et ou de vin ou à des personnes déjà en poste mais désirant introduire du changement dans leur manière de travailler ou désirant acquérir des connaissances complémentaires. Elle s'adresse également à des fils et filles de vignerons en rupture de formation initiale et désirant acquérir une formation complémentaire ou désirant se préparer à une formation qualifiante (BTS, licence, DNO). Les conduites en agriculture biologique et en conventionnel sont abordées. La partie en agriculture biologique est la plus étudiée.

Niveau requis : Un niveau Bac +1 scientifique est conseillé. La 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. Une bonne résistance physique et une intelligence manuelle pour travailler dans les vignes, dans les chais et sur les différentes machines utilisées dans ce type de production. Une curiosité face aux maladies de la vigne et un intérêt pour

les problématiques environnementales est également indispensable. Un bon niveau en anglais est conseillé, car nécessaire aujourd'hui dans le monde du vin. 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, mais possibilité de regroupement en présentiel ou d'échange via internet avec d'autres stagiaires suivant la même formation.

Débouchés : Pour les personnes désirant travailler en production en tant que salarié, une entrée directe dans le marché de l'emploi est possible. La formation devra être complétée par des stages pratiques ou des emplois saisonniers pour les stagiaires qui n'ont pas d'expérience pratique sur le terrain. Pour les personnes désirant diriger un domaine et n'étant pas issu du milieu viticole, un complément de formation pratique et théorique sera nécessaire. La formation devant être utilisée comme une vérification de la solidité du montage du projet professionnel.

Répartition des matières

Viticulture: 138 heures

Comprendre les besoins de la vigne et son interaction . La viticulture en méthode biologique sera abordée dans chaque chapitre afin de donner au stagiaire une vue globale des différentes manières de travailler et de faire des choix. Cette partie nécessite un réel désir de comprendre le fonctionnement de la plante vigne et de sa culture.

Oenologie: 125 heures

Bases de l'oenologie. Constituant du vin - Fermentations et macération - différentes vinifications- élevage - mise en bouteille - Hygiène - matériel

Formation à la dégustation des vins et analyses sensorielles : 70 heures

Apprentissage de la dégustation, typicité des différentes régions, des cépages, de l'effet du mode de vinification et vieillissement. Association avec les mets. Recherche des défauts. La partie dégustation est très importante pour le futur professionnel.

Géographie viticole: 76 heures

Étude des régions viticoles de France, comprenant l'histoire, la géologie, le mode de culture et de vinification utilisés, les cépages, les types de vins produits, l'alliance des mets et des vins.

Législation, économie et vérification du projet professionnel : 43 heures

Avoir les bases de la législation (conventionnel et biologique) et de l'économie du vignoble français et européen. Une partie est consacrée au montage du projet professionnel du stagiaire.

Méthode : La formation se déroule sur 452 heures, de préférence sur 1 an. 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. Ils se composent d'une formation théorique et pratique. Des cours sont transmis par internet et des livres spécialisés sont à acheter en option production. Il est également nécessaire de faire des recherches sur les sites des interprofessions vitivinicoles et d'entrer en contact avec des viticulteurs.

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. La première dégustation est faite en ligne avec la formatrice afin d'expliquer le cadre de travail.

Lors de la formation pratique, le stagiaire est amené à travailler avec la formatrice à distance puis seul. Des journées de regroupement sont proposées. Un suivi par mail est réalisé tous les 15 jours par la formatrice afin d'encadrer le stagiaire et de l'aider dans ses apprentissages si nécessaire.

Les devoirs sont transmis en fonction de l'avancée du stagiaire. Une correction des devoirs est transmise au plus tard dans les 3 semaines qui suivent sa réception. Tous les échanges de documents entre le stagiaire et la formatrice se font de manière dématérialiser par internet. Les documents sont réservés à l'usage privé du stagiaire et restent la propriété de l'école du vin Muscadelle.

26 devoirs sont à envoyer à la correction, 36 dégustations sont à valider. Les fiches de dégustations doivent être transmises à la formatrice.

26 heures de suivi individualisé sont prévues par téléphone, Skype, ou en face-à-face si le stagiaire réside près du centre de formation.

Le stagiaire sera évalué chaque trimestre avec son relevé de notes et évaluera le contenu de la formation à chaque fin de mois durant toute la durée du stage.

Diplôme «Connaissance des vins - option production» :

Une attestation de présence et un diplôme professionnel (non reconnu d'état) seront remis en fin de stage. Le diplôme ne peut être obtenu que si au moins 90% des devoirs notés ont été renvoyés à la correction et que la note moyenne obtenue est supérieure à 10/20.

Regroupement :

Le centre de formation propose 6 journées de regroupement par an sur différentes régions viticoles de France. Durant chaque journée, 3 domaines viticoles sont visités. Ces journées de regroupement ne sont pas obligatoires et ne conditionnent pas la réussite de la formation. Elles ne sont pas incluses dans le coût de la formation. Les stagiaires qui en font la demande recevront un programme et un devis pour ces journées.

Moyens pédagogiques :

Cours transmis par internet, site internet, livres, matériel de dégustation, vins, suivi personnalisé par téléphone, Skype 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.

Coût : La formation à un coût global de 1855 euros HT (TVA non applicable), hors achats des vins, du matériel dégustation dont 26 heures de visioconférence à 35 euros de l'heure, 13 heures de corrections de devoirs et de dégustations à 25 euros de l'heure et 413 heures de suivi du travail personnel à 1,5 euros de l'heure.

Coût estimatif de l'achat des vins et du matériel de dégustation : 500 à 600 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.

Dénomination : CVP