

## « 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' 1 personne

**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'entraîner 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 professionnelle de l'apprenant(e) est centrale et un accompagnement dans ce sens est réalisé.

**Indicateur de résultat :**

Pour ce programme de formation aucune statistique n'est disponible.

Toutes les 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 rencontrés par l'apprenant(e) de part la digitalisation. Le centre de formation doit accompagner les apprenants dans une utilisation fluide des moyens digitalisés mis à disposition.

**Moyens techniques devant être possédés par les apprenant(e)s :** L'accès à un 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 nécessaire. 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 transmises dans les 15 jours qui suivent sa réception. 1 à 3 QCM et 1 évaluation écrite et/ou orale

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