



## Formation professionnelle à distance

# « Connaissance des vins »

Volume horaire : 400 heures

Durée des études : Variable, minimum 6 mois, maximum 3 ans.

Possibilité de ne suivre qu'une partie de la formation, ou de faire la formation en différentes périodes sur demande préalable.

Objectifs de la formation et débouchés :

### Objectifs :

La formation « connaissance des vins » est une formation professionnelle réalisée à distance s'adressant aux personnes en reconversion professionnelle ou se posant la question d'une reconversion, désirant se diriger vers des métiers liés au monde du vin. Il permet également aux personnes occupant un poste administratif ou très spécialisé dans une entreprise liée au monde du vin de diversifier leurs compétences. Les passionnés du vin, non professionnels, peuvent également suivre cette formation à titre personnel.

La formation a pour but d'apporter au stagiaire des connaissances approfondies dans le domaine du vin, particulièrement en dégustation et 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 et ses disponibilités et attentes personnelles. La valorisation de l'autonomie et de la curiosité intellectuelle seront mises en avant.

Selon le métier envisagé deux options sont possibles, soit vers la production soit vers le commerce et l'administratif. L'option « production » accentuera la connaissance en viticulture et oenologie et une meilleure connaissance de la région où le futur emploi est envisagé. L'option « commerce/oenotourisme » portera plus la géographie viticole et la dégustation».

Pour les non professionnels, un point est réalisé pour vérifier les parties qu'ils désirent le plus approfondir.

### Débouchés :

La formation apporte une spécialisation dans le domaine du vin permettant une entrée directe sur le marché de l'emploi pour les personnes désirant travailler dans la partie commerciale, si elles ont par ailleurs acquis une formation ou une expérience professionnelle du commerce.

Pour les personnes désirant faire de l'oenotourisme, une formation ou une expérience professionnelle en tourisme est fortement recommandée. La maîtrise de l'anglais est indispensable.

Pour les personnes désirant s'installer en production, un complément de formation de 400 heures en oenologie et viticulture sera indispensable et devra être complété par des stages en exploitation pour valider le projet.

## **Répartition des matières pour une formation orientée vers la partie commerciale**

### Viticulture: 80 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: 80 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 : 60 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: 100 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, commerce, oenotourisme et vérification du projet professionnel : 80 heures

Avoir les bases de la législation et de l'économie du vignoble français et européen. Réflexion sur les actions d'oenotourisme mis en place en France et à l'étranger. Une partie est consacrée au montage du projet professionnel du stagiaire.

## **Méthode :**

La formation se déroule sur 400 heures, sur 6 mois à 2 ans. 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 envoyés par internet et des livres spécialisés sont à acheter. Il est également nécessaire de faire des recherches sur les sites des interprofessions vitivinicoles et d'entrer en contact avec des viticulteurs et des cavistes.

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.

Des fiches de synthèses sont à envoyer dans chaque matière et pour chaque chapitre. 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.

30 devoirs sont à envoyer à la correction, 40 dégustations sont à valider. Les fiches de dégustations doivent être transmises à la formatrice.

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

Le stagiaire sera évalué et évaluera le contenu de la formation en fin de stage.

Une attestation de présence et un certificat seront remis en fin de stage. Le certificat ne peut être obtenu que si 80% des devoirs ont été renvoyés à la correction et que la note moyenne obtenue est supérieure à 10/20.

### **Regroupement :**

Le centre de formation propose des journées de regroupement sur la région Aquitaine et Poitou - Charente afin de pouvoir aider à l'organisation et au bon déroulement de la formation, mais également pour un support à la dégustation et pour des explications sur des thèmes précis en oenologie, viticulture ou en géographie viticole.

Des journées de regroupement sont également proposées pour aller visiter des domaines.

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:**

1600 euros pour la totalité de la formation, payable selon un calendrier : 1/3 à l'inscription, 1/3 après 130 heures et 1/3 après 260 heures. Il est possible d'arrêter la formation au bout de 130 heures ou 260 heures sans frais.

### **Niveau requis pour suivre la formation:**

Un niveau Bac+2 en sciences est conseillé. La formation à distance implique une réelle motivation, une curiosité intellectuelle face aux apprentissages nouveaux, des compétences à travailler seul et à savoir s'organiser. 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).

**Formatrice :** Les cours et le suivi sont dispensés par Isabelle Roberty, titulaire d'un diplôme national d'oenologie et d'une maîtrise en biologie des organismes et des populations, responsable d'actions de formation professionnelle en oenologie depuis 12 ans.