



« Découverte de la géographie, de l'histoire et des goûts des vins de France »

Thèmes	Durée
Base en viticulture	15 heures
Base en œnologie	20 heures
Techniques de dégustation. Cours de dégustation par région	45 heures
Découverte des régions viticoles de France	60 heures
Durée totale de la formation	140 heures

- La formation se déroule sur 2 trimestres. Il vous est possible de ne suivre que le premier trimestre.
- La formation vous demandera un temps d'apprentissage de 6H par semaine, dont 1H30 de pratique.
- Il y a 8 devoirs à envoyer à la correction (4 par trimestre).
- Un suivi individualisé est mis en place, il correspond à une formation adaptée à vos connaissances préalables et à vos besoins, des cours par téléphone ou visionnet (skype) d'une durée de 10 heures (5 heures par trimestre), un suivi par mail sur la période de formation.
- Le rythme conseillé des dégustations est de 1 à 2 par semaine avec 1 à 3 vins par dégustations. Il y a 28 dégustations à valider sur le semestre (14 sur un trimestre).
- Possibilité d'être en lien avec les autres personnes suivant les formations à distance ou les cours collectifs de « l'école du vin Muscadelle ». Vous avez un accès prioritaire à tous les cours collectifs mis en place par « l'école du vin Muscadelle », au tarif annuel.
- Une attestation d'assiduité est fournie en fin de formation.

Le tarif est de 560 euros pour la formation complète

(modalité de paiement possible et possibilité de ne suivre que la première moitié de la formation).

La formation n'est pas assujettie à la TVA. Prévoir l'achat de vins en supplément.

Conditions requises: être majeur, avoir accès à un ordinateur connecté au haut débit internet, savoir s'organiser seul, avoir un niveau d'étude Bac et/ou une vraie motivation pour les cours proposés.

Pour vous inscrire, merci de nous faire parvenir un message via la fiche « contact » du site www.ecole-muscadelle.fr, <http://www.ecole-muscadelle.fr/contact/> ou de nous contacter en utilisant les coordonnées ci-dessous :