

Catalogue des formations



Ecole du Vin Muscadelle

Saison 2020 / 2021

Présentation de l'organisme de formation

Public Visé

L'école du vin muscadelle est un organisme de formation et d'accompagnement, dont l'objet est de rendre accessible à un public large, favorisant la mixité sociale et la réussite professionnelle de tous, les différents métiers liés à la vigne et au vin. Il est spécialisé dans le domaine de l'analyse sensorielle, de la géographie et histoire viticole, de l'œnologie, la viticulture conventionnelle et biologique.

Il s'adresse à différents publics :

- professionnels salariés ou indépendants travaillant dans les métiers liés à la vente et ou au service des vins : hôtellerie, restauration, cave à vins, maison de négoce,
- personnes en reconversion ayant un projet professionnel dans les métiers de la vente du vin,
- professionnels salariés ou indépendants travaillant en production à la vigne ou au chai,
- personnes en reconversion ayant un projet professionnel en production,
- personnes installées ou en reconversion désirant se spécialiser en œnotourisme,
- amateurs désirant acquérir une meilleure connaissance du vin dans le cadre d'un développement personnel ou pour des raisons professionnelles : repas d'affaire, travail au contact de personnes travaillant dans les métiers du vin (banquiers, fournisseurs, administratifs...).

Formations proposées

L'école du vin muscadelle propose différents types de formation en présentiels et en formation ouverte à distance. La durée des formations proposées est variable, allant de 7H à 452 heures. Les actions de formation peuvent entrer dans les catégories suivantes :

- Actions d'acquisition, d'entretien ou de perfectionnement des connaissances.
- Actions de conversion.
- Actions d'adaptation et de développement des compétences des salariés.

Les différents thèmes proposés sont :

En Présentiel :

- « Œnologie et géographie viticole - Saison 20/21 » durée 18H - Présentiels en différents villes de France.
- « Mieux connaître le fonctionnement des entreprises viticoles »
durée 7 à 42H - présentiels en différents vignobles de France et de l'étranger
- « Mieux connaître les vins vendus dans son entreprise afin de mieux les vendre » durée de 7H à 28H selon demande. présentiels. Intra. Région Sud-ouest
-

En Formation ouverte à distance (FOAD)

- « International wine taster » de 1356 heures.
- « Certificat de spécialiste en vin polycompétent » avec 3 mentions possibles : Production, vente ou œnotourisme. Durée de 452 heures, permettant la délivrance d'un certificat d'établissement.
- « Géographie, Histoire et goût des vins de France ». Durée 160 heures
- « Module de 25H » avec nombreux thèmes possibles. Durée 25 heures

Animation

Les formations sont animées par Isabelle Roberty, formatrice indépendante, œnologue diplômée d'état à Toulouse en 1993, titulaire d'une maîtrise de « biologie des organismes et des populations » en 1990 à l'université Paul Sabatier, créatrice de l'école du vin Muscadelle en 2000, responsable d'actions de formation depuis 17 ans.

Les différentes formations proposées

N°	Libellé	Intitulé	Durée heures	Type	Période	page
1	GV	Oenologie et géographie viticole	18	Présentiel et Distanciel	novembre à juillet	4
2	T	Mieux connaître le fonctionnement des entreprises viticoles	7	Présentiel	Toute l'année	6
3	ECV	Mieux connaître les vins vendus dans son entreprise afin de mieux les vendre	7	Présentiel	Toute l'année	7
4	CSVPC-V	Certificat de spécialiste en vin polycompétent mention vente	452	Distanciel	Toute l'année	8
5	CSVPC-P	Certificat de spécialiste en vin polycompétent mention production	452	Distanciel	Toute l'année	11
6	CSVPC-O	Certificat de spécialiste en vin polycompétent mention œnotourisme	452	Distanciel	Toute l'année	14
7	FRA	Géographie, Histoire et goût des vins de France	160	Distanciel	Toute l'année	17
8	M-25	Module de 25H	25	Distanciel	Toute l'année	20
9	IWT	International Wine Taster	1356	Distanciel	Toute l'année	23

Pour demander des informations et vous inscrire :

Isabelle Roberty
 05 53 91 65 11 / 06 79 01 01 37
 muscadelle24@orange.fr
 www.ecole-muscadelle.fr

Pour connaître les conditions générales de vente :

page 23 et suivantes de ce catalogue.

Action de formation N°1

« Œnologie et géographie viticole - saison 20/21 »

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

Contenu : Formation collective de 18H en présentiel sur le thème des techniques de dégustation et de la géographie viticole.

Objectif : L'action de formation a pour objectif d'acquérir les bases de la dégustation des vins, de comprendre la spécificité des cépages, des terroirs et des méthodes de production des régions étudiées au cours du cycle de formation, de bien comprendre la classification des vins français et étrangers, de savoir parler du vin dans le but de le vendre, de savoir rédiger un commentaire de dégustation et de confronter son point de vue personnel avec un public large pouvant être amateur ou professionnel.

Durée : Sa durée est fixée à 18H, découpés en 9 modules de deux heures. Chaque saison une nouvelle session est proposée et se déroule sur 9 mois, d'octobre à juin.

Lieu : Angoulême, Cognac, Périgueux, Libourne - 11 groupes mensuels mis en place en différents lieux et à différents horaires.

Public : Restaurateurs, cavistes, viticulteurs, amateurs, professionnels travaillant au contact des viticulteurs ou des personnes travaillant dans la vente de vin. Les stagiaires inscrits en formation ouverte à distance ont un accès prioritaires à ses formations en présentiels.

Modalité d'évaluation : QCM en fin de formation, réalisation des exercices, questionnaire de satisfaction

Moyens techniques : matériel de dégustation, produits de dégustation, paper board, vidéo projecteur, documentation sur site internet

Moyens et méthodes pédagogiques : apport théorique, mise en situation pratique, reconnaissance en aveugle, jeu en groupe et en individuel

Niveau requis : Niveau Bac minimum

Nombre de stagiaires : 10 à 20 stagiaires.

Tarif : 225 euros pour les 18 heures de formation soit 12,5 euros de l'heure/stagiaire.

Programme pour la saison 20/21 :

1. Découverte des régions :

- Françaises : Bergeracois, Saint Julien, Languedoc, Rhône, Bourgogne
- Etrangères : Italie, Australie

2. Cépages étudiés : muscadelle, vermentino, malvoisie, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir grenache noir, syrah,

3. Découverte du milieu : Elaboration et conservation des vins naturels et végan et Lobby du vin

4. techniques de dégustation : Déguster avec méthode les vins proposés en aveugle, rédiger un commentaire de dégustation sur chaque vin dégusté (4 par cours de 2 heures). Bien comprendre l'influence des tanins et des arômes sur l'équilibre des vins.

5. Etre capable de proposer des associations possibles avec des mets en justifiant son choix.

Dénomination : GV-20/21

œnologie et géographie viticole - saison 19/20

Thème	Mois
Le mourvèdre, un cépage délicat donnant des vins puissants et aromatiques	novembre
L'AOC Saint Julien en Haut-Médoc	décembre
La muscadelle, un cépage ancien et discret à l'origine de grands vins liquoreux	janvier
Puissance du lobby du vin à travers le monde	février
Découverte des vins australiens	mars
Elaboration, conservation, et caractéristiques des vins naturels et végan	avril
Malvoisie et Vermentino, deux cépages blancs d'origine italienne à découvrir	mai
Comparaison du pinot noir des Côtes de Beaune et du centre Loire	juin
Travaux pratiques gastronomiques autour d'un cépage étudié sur la saison	juillet

Public : Professionnel du milieu du vin en production ou en vente, amateur.

Niveau requis : Niveau bac +1 préférable

Durée de chaque module : deux heures

Horaire : de 10H à 12H ou de 18H30 à 20H30 selon les lieux.

Lieux : 10 cours différents ayant lieu sur différentes villes :
Angoulême, Cognac, Périgueux, Libourne

Tarif : 225 euros en moyenne pour les 18 heures de formation

Un programme précis sur le lieu vous intéressant peut vous être transmis sur simple demande ou être téléchargé sur le site du centre de formation : www.ecole-muscadelle.fr

Dénomination : GV-20/21

Action de formation N°2

« Mieux connaître le fonctionnement des entreprises viticoles »

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

Contenu : Formation collective sur le terrain de 7H à 42H, en présentiel, sur le thème des techniques de dégustation, de l'œnologie et de la viticulture.

Objectif : L'action de formation a pour objectif de se rendre sur des exploitations viticoles afin de pouvoir mieux visualiser la réalité du métier de viticulteur travaillant en conventionnel ou en agriculture biologique. Il permet également de pouvoir mesurer la distance entre le discours du vigneron et le goût des vins dégustés et de comprendre l'influence des choix techniques du vigneron sur le goût final du vin.

Durée : 6 journées de 7 heures sont proposées sur 6 vignobles différents chaque saison. Les vignobles visités sont ceux étudiés au cours de l'action de formation « œnologie et géographie viticole - saison 20/21 » ou ayant un lien direct avec ceux-ci.

Lieu : Bordelais - Bergeracois

Public : Restaurateurs, cavistes, viticulteurs, amateurs, professionnels travaillant au contact des viticulteurs ou des personnes travaillant dans la vente de vin. Les stagiaires inscrits en formation ouverte à distance et/ou à l'action de formation « œnologie et géographie viticole - saison 20/21 » sont prioritaires pour suivre cette formation.

Niveau requis : Niveau Bac minimum

Modalité d'évaluation : Quizz en fin de formation

Moyens techniques : matériel de dégustation, produits de dégustation, documentation sur site internet, cas pratique sur le terrain

Moyens et méthodes pédagogiques : apport théorique avant la journée transmis par internet, mise en situation pratique dégustation, observation du fonctionnement du matériel, pratique à la vigne, échanges avec viticulteurs.

Nombre de stagiaires : de 4 à 15 stagiaires.

Tarif : A partir de 210 euros jour/stagiaire soit 30 euros/heure/stagiaire

Dénomination : T

Action de formation N°3

« Mieux connaître les vins de son entreprise afin de mieux les vendre »

Catégorie : L'action de formation entre dans la catégorie des actions d'adaptation et de développement des compétences des salariés

Contenu : Formation en présentiel, en intra ou en inter, destinée aux entreprises, de 7H à 21H, sur le thème des techniques de dégustation, de la géographie viticole et du commerce du vin.

Compétences visées : L'action de formation a pour objectif de permettre aux professionnels de s'adapter aux demandes des consommateurs, de mettre en place des animations, de conseiller et de mieux vendre les vins qu'ils proposent dans leur entreprise. Etre capable de déguster un vin et de le commenter. Décrire un vin devant le client, citer les cépages principaux, la structure générale des vins présentés, leur association avec des mets, leurs temps de garde et les occasions de consommation

Durée : 1 à 3 journées de 7 heures sont proposées selon le besoin de l'entreprise. Pour les foires aux vins la durée est de 7H (travail sur tract annuel), pour les vins vendues à l'année la durée est en général de 2 à 3 jours.

Lieu : Variable selon la demande. Intra ou inter.

Public : Salariés ou responsables des entreprises vendant du vin auprès du grand public et/ou des professionnels.

Niveau requis : Niveau bac minimum préférable ou bonne expérience professionnelle

Modalité d'évaluation : Quizz en fin de formation

Moyens techniques : matériel de dégustation, produits de dégustation, documentation sur site internet, cas pratique sur le terrain

Moyens et méthodes pédagogiques : apport théorique avant la journée transmis par internet, mise en situation pratique dégustation, observation du fonctionnement du matériel, pratique à la vigne, échanges avec viticulteurs.

Nombre de stagiaires : de 2 à 20 stagiaires selon le besoin des entreprises

Tarif journalier par stagiaire : variable selon la demande de l'entreprise. Nous contacter.

Programme :

Le programme est variable selon la demande de l'entreprise et selon les produits vendus.

On retrouvera à chaque fois :

- Etudes des régions viticoles vendues.
- Connaissances des cépages vendues.
- Mode d'élaboration et d'élevage des vins.
- Législation viti-vinicole en insistant sur la viticulture biologique et la biodynamie.
- Travail sur la dégustation des vins vendus. Elaboration de commentaire de dégustation.
- Elaboration d'une liste de plats à associer et d'occasions permettant de mieux vendre les vins.
- Défauts des vins - Conservation des vins en magasin
- Mise en situation professionnelle

Dénomination : ECV

Action de formation N°4
Distanciel
« Certificat de spécialiste en vin
polycompétent »
mention Vente

Catégorie : L'action de formation se définit comme un parcours pédagogique permettant d'atteindre un objectif professionnel. Elle peut-être réalisée en tout ou partie à distance. Elle peut également être réalisée en situation de travail (article L6313-2 du code du travail).

Contenu : Formation individualisée, ouverte en tout ou partie à distance de 452 heures sur le thème de la vente du vin, de la maîtrise de la dégustation des vins et de la connaissance de la production du vin en œnologie et en viticulture. La formation est permet d'obtenir une attestation et est certifiante (certificat d'établissement, non reconnu d'état).

Activités visées : Le certificat de spécialiste polycompétent en vin mention œnotourisme, atteste que l'apprenant sait :

-Déguster, associer, et commenter à l'écrit et à l'oral tous types de vins dans de nombreuses situations professionnelles.

-Identifier la typicité des vins français et analyser l'origine des goûts et sensations ressentis dans les vins en fonction du travail effectué en production (vigne et chai) afin : d'en évaluer la qualité, de communiquer sur ces qualités, d'effectuer une sélection en fonction de critères de production précis, de les acheter, de les vendre, et de les promouvoir.

-Expliquer clairement le mode de production biologique et expliquer l'impact du réchauffement climatique sur la vigne et le vin.

- Acheter, vendre, en présentiel ou à distance, tous types de vins auprès d'une clientèle particulière et professionnelle, gérer les stocks.

- Animer des dégustations dans le but de vendre ou de promouvoir tous types de vins.

Durant la formation, l'apprenant sera accompagné pour vérifier la solidité de son projet professionnel par rapport aux offres du marché et de ses aptitudes et attentes personnelles.

Durée : 452 heures, se déroulant sur une année. L'action de formation se réalise en entrées et sorties permanentes, c'est à dire quelle peut démarrer à tout moment de l'année en fonction des places disponibles (20 places disponibles par an).

Lieu : L'action de formation se déroule en tout à distance. Les apprenants peuvent résider en France ou partout ailleurs dans le monde, s'ils ont la possibilité d'avoir une bonne connexion internet et de s'exprimer en langue française (niveau B1 du CECRL).

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 vente de vin ou à la polyvalence sur un domaine viticole ou dans une structure liée au au monde du vin ou à des personnes déjà en poste mais désirant introduire du changement dans leur manière de travailler. Elle s'adresse également à des fils et filles de vignerons en rupture de formation initiale (Bac pro, BTS, licence) ou à toute personne désirant acquérir une formation complémentaire ou désirant se préparer à une formation qualifiante spécialisé en vin après des études plus généralistes.

Métiers : Le certificat de spécialiste en vin polyvalent permet d'occuper un emploi au sein d'une exploitation vitivinicole, d'une structure de négoce spécialisée en vin en France ou à l'export, d'une grande ou moyenne surface de vente au détail, d'une structure de promotion liée au vin, d'une cave vendant du vin au détail ou en gros, d'une entreprise de vente de vin en ligne, en tant que salarié ou indépendant. Pour les personnes désirant travailler en restauration, le module vente sera individualisé à la vente en restauration et au type de structure envisagée.

Niveau requis : Un niveau Bac scientifique est conseillé et Il est préférable d'avoir déjà suivi une formation initiale ou continue dans le milieu du vin, de la vente ou de la restauration, mais c'est l'engagement de l'apprenant qui est central. La formation ouverte en tout ou partie à distance implique une réelle motivation, une curiosité intellectuelle face aux apprentissages nouveaux, des compétences à travailler seul et à savoir s'organiser. 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. Un niveau en anglais B1 sur l'échelle du cadre européen commun de référence pour les langues est indispensable (possibilité de se former en parallèle à l'anglais pour les personnes ne justifiant pas du niveau B1). 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, évaluations, cours et exercices transmis sous forme audio, vidéo ou autre).

Nombre d'apprenant : 1, possibilité de regroupement en présentiel ou d'échange via internet avec d'autres apprenants de la structure.

Débouchés : Le spécialiste polyvalent en vin mention vente travaille soit au sein : d'une exploitation vitivinicole, d'une structure de négoce, de promotion ou de tourisme liés au vin, soit en restauration. Il peut être salarié ou avoir un statut d'indépendant. Il peut exercer dans des structures de taille très variable. Il peut entrer directement sur le marché du travail ou continuer à se former. Un accompagnement est réalisé sur le montage du projet professionnel.

Programme :

La formation est répartie en 4 modules de compétences, qui intègrent chacun des unités de compétences regroupant des grains de compétences. Pour obtenir la certification, 90% des grains de compétences doivent être validés. Il y a 55 grains de compétences qui sont répartis en 12 unités de compétences. Tous les grains de compétences correspondent à des pratiques professionnelles identifiables.

Module de compétences N°1 : Savoir déguster, associer et commenter à l'écrit et à l'oral tous types de vins dans de nombreuses situations professionnelles (16 grains de compétences) : 112 heures. Savoir déguster les vins blancs tranquilles et effervescents secs et doux, les vins rouges et rosés, et les vins doux naturels. Associer le vin avec des mets selon un menu préétabli ou à établir. Savoir rédiger un commentaire sur le vin et l'exprimer oralement face à un auditoire.

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 et reconnaître les défauts et qualités particulières à ses régions.

Module de compétences N°3 : Analyser l'origine des goûts et sensations ressentis dans les vins en fonction du travail effectué en production (vigne et chai) afin d'évaluer la qualité, communiquer sur ces qualités, promouvoir les vins auprès du public, faire des sélections de vins en fonction de critères de production précis (14 grains de compétences): 133 heures. Analyser et expliquer à un public l'origine des goûts et sensations ressenties dans les vins en fonction des cépages et des modes de vinification. Pouvoir expliquer les opérations communes aux différentes vinifications, les particularités des différents types de vins et les modes d'élevage des vins en production conventionnelle et biologique. Pouvoir identifier les accidents et maladies affectant le vin et reconnaître les principaux défauts du vin. Analyser et expliquer à un public les besoins d'une vigne pour produire des vins de qualité, en agriculture biologique, raisonnée et conventionnelle et le relier au goût final du vin. Décrire la plante vigne, ses besoins et le rôle de la maturité sur le goût final du vin. Décrire la relation de la vigne à son terroir et le relier au goût final du vin. Pouvoir expliquer les travaux réalisés à la vigne et la raison des besoins de traitements pour sa culture, en agriculture conventionnelle et biologique et expliquer l'impact de ses traitements sur l'environnement et la santé. Analyser et expliquer à un public le fonctionnement d'une exploitation viticole, la législation encadrant les vins et l'impact du réchauffement climatique sur l'avenir du vin.

Module de compétences N°4 : Acheter et vendre du vin (9 grains de compétences) : 100 heures. Acheter du vin : Etablir ses besoins d'achats de vins en fonction de son stock et gérer des stocks. Acheter à des producteurs, des négociants ou des revendeurs à distance ou en présentiel. Savoir négocier ses achats en fonction du prix, de la qualité et du potentiel de garde (risque apparition défauts, lecture fiche d'analyse, mode de transport et de conservation prévue, vitesse de rotation des vins). Vérifier la conservation des vins avant achat, dans sa structure et chez ses clients. Vendre du vin : Savoir cibler sa clientèle. Vendre à des clients particuliers et professionnels en France ou à l'étranger. Mettre en avant ses vins sur internet. Animer avec un haut niveau de savoir-faire, des dégustations à but commercial en français et en anglais.

Programme complet de formation fourni en annexe.

Méthode : La formation se déroule sur 452 heures, sur 5 à 12 mois. L'aménagement des horaires est flexible. Il est néanmoins demandé à l'apprenant(e) 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. Il est également nécessaire de faire des recherches sur les sites des interprofessions vitivinicoles et d'entrer en contact avec des viticulteurs, des cavistes et différentes structures réalisant du commerce de vin. Le site et le blog du centre de formation sont accessibles. Il est possible d'échanger avec les autres stagiaires du centre de formation.

L'apprenant(e) 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. L'apprenant 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, l'apprenant(e) est amené(e) à travailler avec la formatrice à distance puis seul(e). Des journées de regroupement facultatives sont proposées. Un suivi par mail est réalisé tous les 15 jours par la formatrice afin d'encadrer l'apprenant(e) et de l'aider dans ses apprentissages si nécessaire. Les évaluations sont réalisées en fonction de l'avancée de l'apprenant(e). Une correction des évaluations écrites est transmise 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.

11 évaluations écrites et/ou orales sont à valider, 36 dégustations sont à valider au minimum. Des enregistrements vidéos ou audio sont prévus (matériel requis : téléphone ou ordinateur doté d'une caméra). Les fiches de dégustations doivent être transmises à la formatrice. 26 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) reçoit 3 relevés de notes avec conseils pour favoriser les apprentissages et faire un point sur les avancées et évalue la formation chaque mois.

Certificat «Spécialiste en vin polycompétent - mention vente» :

Une attestation de présence et un certificat professionnel (non reconnu d'état, préparation pour présentation au répertoire spécifique) seront remis en fin de stage. Le certificat ne peut être obtenu que si au moins 90% des évaluations et des 36 dégustations obligatoires ont été transmis pour 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 apprenant(e)s qui en font la demande recevront un programme et un devis pour ces journées.

Stage de mise en situation professionnelle :

La formation étant individualisable, en fonction du profil et du projet de l'apprenant, une mise en situation professionnelle peut-être nécessaire soit en contrat saisonnier ou CDD soit en stage d'une durée variable selon les besoins.

Moyens pédagogiques :

Cours transmis par internet, site internet, livres, matériel de dégustation, vins, suivi personnalisé par téléphone et/ou visioconférence, 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 de l'apprenant(e) et tient compte des compétences déjà acquises et de celles à acquérir en priorité. Des modifications peuvent être apportées au programme afin de s'adapter à ses besoins.

Validations des acquis de l'expérience : Tout ou partie de la formation peut-être validée dans le cadre de la validation des acquis de l'expérience.

Coût : La formation à un coût global de 2124,4 euros HT (TVA non applicable), hors achats des vins et du matériel dégustation. La formation comprend 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 2 euros de l'heure.

Coût estimatif de l'achat des vins et du matériel de dégustation : 500 à 600 euros TTC selon zone de résidence si vous devez acheter tous les vins (possibilité de faire une partie des dégustations sur des salons professionnels, salons des vins pour particulier, visites de domaines...).

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 18 ans.

Dénomination : CSVPC-V

**Action de formation N°5
Distanciel**

Certificat de spécialiste en vin polycompétent mention production

Catégorie : L'action de formation se définit comme un parcours pédagogique permettant d'atteindre un objectif professionnel. Elle peut-être réalisée en tout ou partie à distance. Elle peut également être réalisée en situation de travail (article L6313-2 du code du travail).

Contenu : Formation individualisée, ouverte en tout ou partie à distance de 452 heures sur le thème de la vente du vin, de la maîtrise de la dégustation des vins et de la connaissance de la production du vin en œnologie et en viticulture. La formation est permet d'obtenir une attestation et est certifiante (certificat d'établissement, non reconnu d'état).

Activités visées : Le certificat de spécialiste polycompétent en vin mention œnotourisme, atteste que l'apprenant sait :

-Déguster, associer, et commenter à l'écrit et à l'oral tous types de vins dans de nombreuses situations professionnelles.

-Identifier la typicité des vins français et analyser l'origine des goûts et sensations ressentis dans les vins en fonction du travail effectué en production (vigne et chai) afin : d'en évaluer la qualité, de communiquer sur ces qualités, d'effectuer une sélection en fonction de critères de production précis, de les acheter, de les vendre, et de les promouvoir.

-Expliquer clairement le mode de production biologique et expliquer l'impact du réchauffement climatique sur la vigne et le vin.

- Acheter, vendre, en présentiel ou à distance, tous types de vins auprès d'une clientèle particulière et professionnelle, gérer les stocks.

- Animer des dégustations dans le but de vendre ou de promouvoir tous types de vins.

Durant la formation, l'apprenant sera accompagné pour vérifier la solidité de son projet professionnel par rapport aux offres du marché et de ses aptitudes et attentes personnelles.

Durée : 452 heures, se déroulant sur une année. L'action de formation se réalise en entrées et sorties permanentes, c'est à dire quelle peut démarrer à tout moment de l'année en fonction des places disponibles (20 places disponibles par an).

Lieu : L'action de formation se déroule en tout à distance. Les apprenants peuvent résider en France ou partout ailleurs dans le monde, s'ils ont la possibilité d'avoir une bonne connexion internet et de s'exprimer en langue française (niveau B1 du CECRL).

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 vente de vin ou à la polyvalence sur un domaine viticole ou dans une structure liée au monde du vin ou à des personnes déjà en poste mais désirant introduire du changement dans leur manière de travailler. Elle s'adresse également à des fils et filles de vignerons en rupture de formation initiale (Bac pro, BTS, licence) ou à toute personne désirant acquérir une formation complémentaire ou désirant se préparer à une formation qualifiante spécialisé en vin après des études plus généralistes.

Métiers : Le certificat de spécialiste en vin polycompétent permet d'occuper un emploi au sein d'une exploitation vitivinicole, d'une structure de négoce spécialisée en vin en France ou à l'export,

d'une grande ou moyenne surface de vente au détail, d'une structure de promotion liée au vin, d'une cave vendant du vin au détail ou en gros, d'une entreprise de vente de vin en ligne, en tant que salarié ou indépendant. Pour les personnes désirant travailler en restauration, le module vente sera individualisé à la vente en restauration et au type de structure envisagée.

Niveau requis : Un niveau Bac scientifique est conseillé et Il est préférable d'avoir déjà suivi une formation initiale ou continue dans le milieu du vin, de la vente ou de la restauration, mais c'est l'engagement de l'apprenant qui est central. La formation ouverte en tout ou partie à distance implique une réelle motivation, une curiosité intellectuelle face aux apprentissages nouveaux, des compétences à travailler seul et à savoir s'organiser. 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. Un niveau en anglais B1 sur l'échelle du cadre européen commun de référence pour les langues est indispensable (possibilité de se former en parallèle à l'anglais pour les personnes ne justifiant pas du niveau B1). 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, évaluations, cours et exercices transmis sous forme audio, vidéo ou autre).

Nombre d'apprenant : 1, possibilité de regroupement en présentiel ou d'échange via internet avec d'autres apprenants de la structure.

Débouchés : Le spécialiste polyvalent en vin mention vente travaille soit au sein : d'une exploitation vitivinicole, d'une structure de négoce, de promotion ou de tourisme liés au vin, soit en restauration. Il peut être salarié ou avoir un statut d'indépendant. Il peut exercer dans des structures de taille très variable. Il peut entrer directement sur le marché du travail ou continuer à se former. Un accompagnement est réalisé sur le montage du projet professionnel.

Programme :

La formation est répartie en 4 modules de compétences, qui intègrent chacun des unités de compétences regroupant des grains de compétences. Pour obtenir la certification, 90% des grains de compétences doivent être validés. Il y a 55 grains de compétences qui sont répartis en 12 unités de compétences. Tous les grains de compétences correspondent à des pratiques professionnelles identifiables.

Module de compétences N°1 : Savoir déguster, associer et commenter à l'écrit et à l'oral tous types de vins dans de nombreuses situations professionnelles (16 grains de compétences) : 112 heures. Savoir déguster les vins blancs tranquilles et effervescents secs et doux , les vins rouges et rosés, et les vins doux naturels. Associer le vin avec des mets selon un menu préétabli ou à établir. Savoir rédiger un commentaire sur le vin et l'exprimer oralement face à un auditoire.

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 et reconnaître les défauts et qualités particulières à ses régions.

Module de compétences N°6 : Travailler dans un chai (13 grains de compétences): 133 heures .Transformer le raisin en vin (récolter, transporter, trier, fouler, érafler, pressurer, débourber le raisin. vinifier les différents types de vins, faire macérer de manière sélective, découper et pressurer les marcs, réaliser les fermentations malolactiques en vinification conventionnelle et biologique. Elever, clarifier, prendre soin, préparer à la mise et gérer les stocks en vrac et en bouteille. Préparer les expéditions. Reconnaître et prévenir les accidents et maladies du vin. Intégrer la problématique du changement climatique dans ses pratiques au chai.

Module de compétences N°7 : Travailler la vigne (9 grains de compétences) : **118 heures.** Observer la plante vigne, comprendre son rythme biologique, ses besoins et son interaction avec le milieu afin de mieux la travailler en agriculture raisonnée ou biologique. Reconnaître, prévenir et traiter les maladies et accidents touchant la vigne. Conduire un vignoble afin qu'il produise des raisins de qualité : Entretien et fertiliser le sol, tailler et soigner les ceps en hiver, réaliser les opérations en vert, organiser le chantier de vendange et vendanger. Intégrer la problématique du changement climatique dans ses pratiques à la vigne.

Programme complet de formation fourni en annexe.

Méthode : La formation se déroule sur 452 heures, sur 5 à 12 mois. L'aménagement des horaires est flexible. Il est néanmoins demandé à l'apprenant(e) 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. Il est également nécessaire de faire des recherches sur les sites des interprofessions vitivinicoles et d'entrer en contact avec des viticulteurs, des cavistes et différentes structures réalisant du commerce de vin. Le site et le blog du centre de formation sont accessibles. Il est possible d'échanger avec les autres stagiaires du centre de formation.

L'apprenant(e) 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. L'apprenant 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, l'apprenant(e) est amené(e) à travailler avec la formatrice à distance puis seul(e). Des journées de regroupement facultatives sont proposées. Un suivi par mail est réalisé tous les 15 jours par la formatrice afin d'encadrer l'apprenant(e) et de l'aider dans ses apprentissages si nécessaire. Les évaluations sont réalisées en fonction de l'avancée de l'apprenant(e). Une correction des évaluations écrites est transmise 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.

11 évaluations écrites et/ou orales sont à valider, 36 dégustations sont à valider au minimum. Des enregistrements vidéos ou audio sont prévus (matériel requis : téléphone ou ordinateur doté d'une caméra). Les fiches de dégustations doivent être transmises à la formatrice. 26 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) reçoit 3 relevés de notes avec conseils pour favoriser les apprentissages et faire un point sur les avancées et évalue la formation chaque mois.

Certificat «Spécialiste en vin polycompétent - mention production » :

Une attestation de présence et un certificat professionnel (non reconnu d'état, préparation pour présentation au répertoire spécifique) seront remis en fin de stage. Le certificat ne peut être

obtenu que si au moins 90% des évaluations et des 36 dégustations obligatoires ont été transmis pour 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 apprenant(e)s qui en font la demande recevront un programme et un devis pour ces journées.

Stage de mise en situation professionnelle :

La formation étant individualisable, en fonction du profil et du projet de l'apprenant, une mise en situation professionnelle peut-être nécessaire soit en contrat saisonnier ou CDD soit en stage d'une durée variable selon les besoins.

Moyens pédagogiques :

Cours transmis par internet, site internet, livres, matériel de dégustation, vins, suivi personnalisé par téléphone et/ou visioconférence, 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 de l'apprenant(e) et tient compte des compétences déjà acquises et de celles à acquérir en priorité. Des modifications peuvent être apportées au programme afin de s'adapter à ses besoins.

Validations des acquis de l'expérience : Tout ou partie de la formation peut-être validée dans le cadre de la validation des acquis de l'expérience.

Coût : La formation à un coût global de 2124,4 euros HT (TVA non applicable), hors achats des vins et du matériel dégustation. La formation comprend 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 2 euros de l'heure.

Coût estimatif de l'achat des vins et du matériel de dégustation : 500 à 600 euros TTC selon zone de résidence si vous devez acheter tous les vins (possibilité de faire une partie des dégustations sur des salons professionnels, salons des vins pour particulier, visites de domaines...).

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 18 ans.

Dénomination : CSVPC-P

Action de formation N°6
FOAD
« Certificat de spécialiste en vin
polycompétent »
mention Œnotourisme

Catégorie : L'action de formation se définit comme un parcours pédagogique permettant d'atteindre un objectif professionnel. Elle peut-être réalisée en tout ou partie à distance. Elle peut également être réalisée en situation de travail (article L6313-2 du code du travail).

Contenu : Formation individualisée, ouverte en tout ou partie à distance de 452 heures sur le thème de la vente du vin, de la maîtrise de la dégustation des vins et de la connaissance de la production du vin en œnologie et en viticulture. La formation est permet d'obtenir une attestation et est certifiante (certificat d'établissement, non reconnu d'état).

Activités visées : Le certificat de spécialiste polycompétent en vin mention œnotourisme, atteste que l'apprenant sait :

-Déguster, associer, et commenter à l'écrit et à l'oral tous types de vins dans de nombreuses situations professionnelles.

-Identifier la typicité des vins français et analyser l'origine des goûts et sensations ressentis dans les vins en fonction du travail effectué en production (vigne et chai) afin : d'en évaluer la qualité, de communiquer sur ces qualités, d'effectuer une sélection en fonction de critères de production précis, de les acheter, de les vendre, et de les promouvoir.

-Expliquer clairement le mode de production biologique et expliquer l'impact du réchauffement climatique sur la vigne et le vin.

- Acheter, vendre, en présentiel ou à distance, tous types de vins auprès d'une clientèle particulière et professionnelle, gérer les stocks.

- Animer des dégustations dans le but de vendre ou de promouvoir tous types de vins.

Durant la formation, l'apprenant sera accompagné pour vérifier la solidité de son projet professionnel par rapport aux offres du marché et de ses aptitudes et attentes personnelles.

Durée : 452 heures, se déroulant sur une année. L'action de formation se réalise en entrées et sorties permanentes, c'est à dire quelle peut démarrer à tout moment de l'année en fonction des places disponibles (20 places disponibles par an).

Lieu : L'action de formation se déroule en tout à distance. Les apprenants peuvent résider en France ou partout ailleurs dans le monde, s'ils ont la possibilité d'avoir une bonne connexion internet et de s'exprimer en langue française (niveau B1 du CECRL).

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 vente de vin ou à la polyvalence sur un domaine viticole ou dans une structure liée au au monde du vin ou à des personnes déjà en poste mais désirant introduire du changement dans leur manière de travailler. Elle s'adresse également à des fils et filles de vignerons en rupture de formation initiale (Bac pro, BTS, licence) ou à toute personne désirant acquérir une formation complémentaire ou désirant se préparer à une formation qualifiante spécialisé en vin après des études plus généralistes.

Métiers : Le certificat de spécialiste en vin polycompétent permet d'occuper un emploi au sein d'une exploitation vitivinicole, d'une structure de négoce spécialisée en vin en France ou à l'export, d'une grande ou moyenne surface de vente au détail, d'une structure de promotion liée au vin, d'une cave vendant du vin au détail ou en gros, d'une entreprise de vente de vin en ligne, en tant que salarié ou indépendant. Pour les personnes désirant travailler en restauration, le module vente sera individualisé à la vente en restauration et au type de structure envisagée.

Niveau requis : Un niveau Bac scientifique est conseillé et Il est préférable d'avoir déjà suivi une formation initiale ou continue dans le milieu du vin, de la vente ou de la restauration, mais c'est l'engagement de l'apprenant qui est central. La formation ouverte en tout ou partie à distance implique une réelle motivation, une curiosité intellectuelle face aux apprentissages nouveaux, des compétences à travailler seul et à savoir s'organiser. 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. Un niveau en anglais B1 sur l'échelle du cadre européen commun de référence pour les langues est indispensable (possibilité de se former en parallèle à l'anglais pour les personnes ne justifiant pas du niveau B1). 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, évaluations, cours et exercices transmis sous forme audio, vidéo ou autre).

Nombre d'apprenant : 1, possibilité de regroupement en présentiel ou d'échange via internet avec d'autres apprenants de la structure.

Débouchés : Le spécialiste polycompétent en vin mention vente travaille soit au sein : d'une exploitation vitivinicole, d'une structure de négoce, de promotion ou de tourisme liés au vin, soit en restauration. Il peut être salarié ou avoir un statut d'indépendant. Il peut exercer dans des structures de taille très variable. Il peut entrer directement sur le marché du travail ou continuer à se former. Un accompagnement est réalisé sur le montage du projet professionnel.

Programme :

La formation est répartie en 4 modules de compétences, qui intègrent chacun des unités de compétences regroupant des grains de compétences. Pour obtenir la certification, 90% des grains de compétences doivent être validés. Il y a 55 grains de compétences qui sont répartis en 12 unités de compétences. Tous les grains de compétences correspondent à des pratiques professionnelles identifiables.

Module de compétences N°1 : Savoir déguster, associer et commenter à l'écrit et à l'oral tous types de vins dans de nombreuses situations professionnelles (16 grains de compétences) : 112 heures. Savoir déguster les vins blancs tranquilles et effervescents secs et doux , les vins rouges et rosés, et les vins doux naturels. Associer le vin avec des mets selon un menu préétabli ou à établir. Savoir rédiger un commentaire sur le vin et l'exprimer oralement face à un auditoire.

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 et reconnaître les défauts et qualités particulières à ses régions.

Module de compétences N°3 : Analyser l'origine des goûts et sensations ressentis dans les vins en fonction du travail effectué en production (vigne et chai) afin d'en évaluer la qualité, communiquer sur ces qualités, promouvoir les vins auprès du public, faire des sélections de vins en fonctions de critères de production précis (14 grains de compétences): 133 heures. Analyser et expliquer à un public l'origine des goûts et sensations ressenties dans les vins en fonction des cépages et des modes de vinification. Pouvoir expliquer les opérations communes aux différentes vinifications, les particularités des différents types de vins et les modes d'élevage des vins en production conventionnelle et biologique. Pouvoir identifier les accidents et maladies affectant le vin et reconnaître les principaux défauts du vin. Analyser et expliquer à un public les besoins d'une vigne pour produire des vins de qualité, en agriculture biologique, raisonnée et conventionnelle et le relier au goût final du vin. Décrire la plante vigne, ses besoins et le rôle de la maturité sur le goût final du vin. Décrire la relation de la vigne à son terroir et le relier au goût final du vin. Pouvoir expliquer les travaux réalisés à la vigne et la raison des besoins de traitements pour sa culture, en agriculture conventionnelle et biologique et expliquer l'impact de ses traitements sur l'environnement et la santé. Analyser et expliquer à un public le fonctionnement d'une exploitation viticole, la législation encadrant les vins et l'impact du réchauffement climatique sur l'avenir du vin.

Module de compétences N°4 : Réaliser des actions œnotouristiques (8 grains de compétences) : 100 heures - Concevoir et vendre des prestations œnotouristiques : Étudier l'offre œnotouristique existant en France et à l'étranger, Imaginer des actions œnotouristiques en relation avec le patrimoine culturel, géographique et historique local en tenant compte des problématiques du multiculturalisme, des personnes avec enfants, des personnes en situation de handicap, de leur accessibilité financière et du bilan carbone de ces actions. Étudier l'originalité, la faisabilité et la rentabilité des actions imaginées. Mettre en place le ou les actions œnotouristiques retenues et établir un partenariat solide avec d'autres acteurs du tourisme et du commerce local. Choisir les partenaires avec lequel le projet va être réalisé sur des critères qualitatifs et quantitatifs précis. Vendre le ou les actions œnotouristiques retenues en ciblant sa clientèle et les réseaux commerciaux associés en fonction de l'offre œnotouristique proposée. Analyser, améliorer en continu la qualité des prestations, augmenter la rentabilité des actions mises en place ou préexistantes.

Animer des actions œnotouristiques : Encadrer des individuels et des groupes de cultures et de langues variées et être à l'écoute de leurs demandes et de leurs besoins. Animer avec un haut niveau de savoir-faire des visites d'exploitations viti-vinicoles et des lectures de paysage viticoles, en insistant sur les parties historiques, géographiques, environnementales, viticoles et vinicoles en français et en anglais. Animer avec un haut niveau de savoir-faire, des dégustations à but œnotouristique en français et en anglais.

Programme complet de formation fourni en annexe.

Méthode : La formation se déroule sur 452 heures, sur 5 à 12 mois. L'aménagement des horaires est flexible. Il est néanmoins demandé à l'apprenant(e) 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. Il est également nécessaire de faire des recherches sur les sites des interprofessions vitivinicoles et d'entrer en contact avec des viticulteurs, des cavistes et différentes structures réalisant du commerce de vin. Le site et le blog du centre de formation sont accessibles. Il est possible d'échanger avec les autres stagiaires du centre de formation.

L'apprenant(e) 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. L'apprenant 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, l'apprenant(e) est amené(e) à travailler avec la formatrice à distance puis seul(e). Des journées de regroupement facultatives sont proposées. Un suivi par mail est réalisé tous les 15 jours par la formatrice afin d'encadrer l'apprenant(e) et de l'aider dans ses apprentissages si nécessaire. Les évaluations sont réalisées en fonction de l'avancée de l'apprenant(e). Une correction des évaluations écrites est transmise dans les 15 jours qui suivent sa réception. Tous les échanges de documents entre l'apprenant(e) et la formatrice se font de manière dématérialiser par internet.

11 évaluations écrites et/ou orales sont à valider, 36 dégustations sont à valider au minimum. Des enregistrements vidéos ou audio sont prévus (matériel requis : téléphone ou ordinateur doté d'une caméra). Les fiches de dégustations doivent être transmises à la formatrice. 26 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) reçoit 3 relevés de notes avec conseils pour favoriser les apprentissages et faire un point sur les avancées et évalue la formation chaque mois.

Certificat «Spécialiste en vin polycompétent - mention œnotourisme» :

Une attestation de présence et un certificat professionnel (non reconnu d'état, préparation pour présentation au répertoire spécifique) seront remis en fin de stage. Le certificat ne peut être obtenu que si au moins 90% des évaluations et des 36 dégustations obligatoires ont été transmis pour 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 apprenant(e)s qui en font la demande recevront un programme et un devis pour ces journées.

Stage de mise en situation professionnelle :

La formation étant individualisable, en fonction du profil et du projet de l'apprenant, une mise en situation professionnelle peut-être nécessaire soit en contrat saisonnier ou CDD soit en stage d'une durée variable selon les besoins.

Moyens pédagogiques :

Cours transmis par internet, site internet, livres, matériel de dégustation, vins, suivi personnalisé par téléphone et/ou visioconférence, 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 de l'apprenant(e) et tient compte des 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 2124,4 euros HT (TVA non applicable), hors achats des vins et du matériel dégustation. La formation comprend 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 2 euros de l'heure.

Coût estimatif de l'achat des vins et du matériel de dégustation : 500 à 600 euros TTC selon zone de résidence si vous devez acheter tous les vins (possibilité de faire une partie des dégustations sur des salons professionnels, salons des vins pour particulier, visites de domaines...).

Formatrice : Les cours et le suivi sont dispensés par Isabelle Roberty, créatrice de l'École 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 18 ans.

Dénomination : CSVPC-CE

Action de formation N°7 FOAD «Géographie, histoire et goûts des vins de France»

Catégorie : L'action de formation se définit comme un parcours pédagogique permettant d'atteindre un objectif professionnel. Elle peut-être réalisée en tout ou partie à distance. Elle peut également être réalisée en situation de travail (article L6313-2 du code du travail).

Contenu : Formation individualisée, ouverte à distance (FOAD) de 160 heures sur le thème de la géographie viticole, de l'histoire 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).

Objectifs : La formation a pour but d'apporter au stagiaire des connaissances approfondies dans le domaine du vin, particulièrement en dégustation, en histoire et géographie viticole, mais également des éléments de réflexion sur les choix pris dans le monde du vin aujourd'hui et par le passé.

Durée : 160 heures, se déroulant sur 6 mois. L'action de formation peut démarrer à tout moment de l'année en fonction des places disponibles (10 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, historiens, amateurs éclairés désirant consolider leur connaissance du vignoble français.

Niveau requis : Un niveau Bac+1 est conseillé. 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. 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, possibilité de regroupement en présentiel ou d'échange via internet avec d'autres stagiaires suivant la même formation.

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.

Programme :

Viticulture: 15 heures

Données de bases à connaître en viticulture pour mieux comprendre la dégustation.

Oenologie: 22 heures

Données de bases en œnologie pour mieux comprendre le goût des vins.

Formation à la dégustation des vins et analyses sensorielles : 53 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.

Géographie viticole: 70 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.

Programme complet de formation fourni en annexe.

Compétences professionnelles devant être acquises en fin de formation :

- Savoir servir, déguster, commenter à l'oral et à l'écrit tout type de vin français.
- Savoir proposer des associations entre tout type de vins et tout type de mets.
- Pouvoir situer, expliquer, écrire sur les raisons de la notoriété de l'ensemble des régions viticoles de France.
- Expliquer les grands traits historiques et géographiques de la région viticole visée dans le cadre de son projet professionnel

Méthode : La formation se déroule sur 160 heures, sur 6 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. Il est également nécessaire de faire des recherches sur les sites des interprofessions vitivinicoles et d'entrer en contact avec des viticulteurs, des cavistes et différentes structures réalisant du commerce de vin. 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. Des journées de regroupement facultatives sont proposées. Un suivi par mail est réalisé toutes les semaines 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 15 jours qui suivent sa réception. Tous les échanges de documents entre le stagiaire et la formatrice se font de manière dématérialiser par internet.

8 devoirs sont à envoyer à la correction, 28 dégustations sont à valider. Les fiches de dégustations doivent être transmises à la formatrice. 10 heures de suivi individualisé sont prévues par téléphone, visioconférence, ou en face-à-face si le stagiaire réside près du centre de formation.

Le stagiaire reçoit un relevé de notes et une évaluation une fois par trimestre et évalue la formation à l'issue de chaque mois.

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, 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 752 euros HT (TVA non applicable) hors achats des vins, du matériel dégustation dont 10 heures de visioconférence à 35 euros de l'heure, 4 heures de correction de devoirs et dégustations à 25 euros de l'heure et 146 heures suivi de travail personnel à 2,07 euros de l'heure).

Coût estimatif de l'achat des vins et du matériel de dégustation : 250 euros TTC en France.

Formatrice : Les cours et le suivi sont dispensés par Isabelle Roberty, créatrice de l'École 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 : FRA

Action de formation N°8 FOAD

« Géographie viticole - Thèmes au choix - module de 25 heures »

Catégorie : L'action de formation se définit comme un parcours pédagogique permettant d'atteindre un objectif professionnel. Elle peut-être réalisée en tout ou partie à distance. Elle peut également être réalisée en situation de travail (article L6313-2 du code du travail).

Contenu : Formation individualisée, ouverte en tout ou partie à distance de 25 heures sur différents thème de la géographie viticole et de la dégustation.

Thèmes possibles : voir tableau ci-dessous

Objectifs : La formation a pour but d'apporter à l'apprenant(e)s des compétences dans le domaine du vin, particulièrement en dégustation.

Durée : 25 heures, par grain se déroulant sur 2 mois. L'action de formation peut démarrer à tout moment de l'année en fonction des places disponibles.

Lieu : L'action se déroule en formation ouverte à distance. Les apprenant(e)s peuvent résider en France ou à l'étranger, s'ils ont la possibilité d'avoir une bonne connexion internet et d'être francophone .

Public : Tout public, amateurs ou professionnels curieux du monde du vin et de l'analyse sensorielle

Niveau requis : 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 d'apprenant(e)s : 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 grains. 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.

Compétences professionnelles devant être acquises en fin de formation :

Les compétences varient selon le thème choisi.

Pour les thèmes sur des vignobles ou des cépages :

- Mieux comprendre les bases et le déroulement d'une dégustation.
- Savoir proposer des associations entre les vins étudiés et les mets.
- Pouvoir situer, expliquer les raisons de la notoriété de la région étudiée.

Méthode : La formation se déroule sur 25 heures, sur 2 mois. L'aménagement des horaires est flexible. Il est néanmoins demandé à l'apprenant(e) 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 ou du quotidien. 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 apprenant(e)s du centre de formation. L'apprenant(e) 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. L'apprenant(e) doit veiller à toujours utiliser un crachoir. Après chaque dégustation, le compte-rendu sera envoyé à la formatrice. La première dégustation est réalisée en ligne.

Lors de la formation pratique, déguster 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 l'apprenant(e) 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.

Dénomination : G-25H

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

Les différents grains disponibles

N°	Titre
8.0	Initiation aux techniques de dégustation
8.1	Alliance mets et vins
8.1.1	Alliance des vins et des fromages
8.2	Viticulture et vinification biologique
8.3	Cépages de France et de l'Etranger
8.4	Réchauffement climatique et vigne
8.5.1	Vinifications
8.5.2	Vins liquoreux
8.5.3	Travail du vin
8.6.1	Vignoble Bordelais
8.6.2	Vignoble de Bourgogne
8.6.3	Vignoble du Languedoc-Roussillon
8.6.4	Vignoble du Sud-Ouest
8.6.4.1	Vignoble de Bergerac
8.6.5	Vignobles du Val de Loire
8.6.6	Vignobles de la Vallée du Rhône
8.6.7	Champagne et vins mousseux
8.6.8	Vignoble Corse
8.6.9	Vignoble des vins de Provence
8.6.10	Vignoble du Beaujolais
8.6.11	Vignoble du Jura
8.7.1	Vignoble d'Italie
8.7.1.1	Vignoble d'une région italienne au choix
8.7.2	Vignoble d'Espagne
8.7.2.1	Vignoble d'une région espagnole au choix.
8.7.3	Vignoble du Chili
8.7.4	Vignoble d'Argentine

N°	Titre
8.7.5	Vignoble d’Afrique du Sud
8.7.6	Vignoble du Liban
8.7.7	Le vin et la Chine
8.3.1	Mieux déguster le grenache noir
8.3.2	Mieux déguster la syrah
8.3.3	Mieux déguster le merlot
8.3.4	Mieux déguster le malbec
8.3.5	Mieux déguster le pinot noir
8.3.6	Mieux déguster le mourvèdre
8.3.7	Mieux déguster le chardonnay
8.3.8	Mieux déguster le chenin blanc
8.3.9	Mieux déguster le muscat
8.3.10	Mieux déguster le sauvignon blanc
8.3.11	Mieux déguster les cépages corses
8.9.1	Dégustation de bières

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, en viticulture ou en analyse sensorielle.

Action de formation N°9
FOAD
«International Wine Taster »

Catégorie : L'action de formation se définit comme un parcours pédagogique permettant d'atteindre un objectif professionnel. Elle peut-être réalisée en tout ou partie à distance. Elle peut également être réalisée en situation de travail (article L6313-2 du code du travail).

Contenu : Formation individualisée, ouverte en tout ou partie à distance de 1356 heures sur le thème du commerce du vin. La formation est certifiante (certificat d'établissement, non reconnu d'état).

Objectifs : La formation a pour but d'apporter à l'apprenant des connaissances approfondies dans le domaine du vin, des spiritueux, de la bière et autres alcools, particulièrement en dégustation, en géographie viticole mondiale, œnologie et viticulture mais également des éléments de réflexion sur les choix pris dans le monde du vin et des alcools aujourd'hui et par le passé. Durant la formation l'apprenant(e) 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 : 1356 heures, se déroulant sur 2 à 3 années selon le niveau et la disponibilité de l'apprenant(e). L'action de formation peut démarrer à tout moment de l'année en fonction des places disponibles.

Lieu : L'action se déroule en formation ouverte à distance. Les apprenant(e)s peuvent résider en France ou l'étranger, s'ils ont la possibilité d'avoir une bonne connexion internet et d'être francophone.

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 vente du vin, au marketing du vin, à l'œnotourisme, au journalisme spécialisé ou à des personnes déjà en poste mais désirant introduire du changement dans leur manière de travailler. Elle s'adresse également étudiants en rupture de formation initiale (Bac pro, BTS, licence, master) ou ne s'insérant pas rapidement dans l'emploi et désirant acquérir une formation complémentaire et travailler sur leur montage professionnel.

Niveau requis : Un niveau Bac 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. 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). Il est préférable que les stagiaires aient suivi une formation initiale ou continue généraliste en service en restauration, vente, marketing, tourisme, droit ou journalisme selon l'emploi recherché ou qu'ils aient déjà une expérience professionnelle dans un de ses filières.

Nombre de stagiaire : 1, possibilité de regroupement en présentiel ou d'échange via internet avec d'autres stagiaires suivant la même formation.

Débouchées : La formation apporte une spécialisation dans le domaine du vin permettant une entrée directe sur le marché de l'emploi. La formation sert à valider le montage du projet

professionnel et l'objectif de la formation est de déboucher vers un emploi qui convient au profil du stagiaire.

Programme :

Viticulture et agriculture : 165 heures

Première partie ((104 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.

Deuxième partie (61 heures) : Autres productions, en particulier fruits pour la production d'alcool, cannes à sucres, houblons, orges et autres matières premières utilisées dans le monde.

Oenologie : 158 heures

Première partie (78 heures) : Bases de l'oenologie. Constituant du vin - Fermentations et macération - différentes vinifications- élevage - mise en bouteille - matériel -

Deuxième partie (80 heures) : production de bières, de cidres, eaux de vie de fruits, de whiskies, de rhums et autres boissons alcoolisées du monde.

Formation à la dégustation des vins et analyses sensorielles : 214 heures

Première partie (110 heures) : Apprentissage de la dégustation, typicité des différentes régions françaises + Italie, Espagne, Portugal et Europe du Nord, cépages, effet du mode de vinification et vieillissement. Association avec les mets. Recherche des défauts.

Deuxième partie (104 heures) : régions viticoles étrangères : Argentine, Chili, Uruguay, Brésil, Etats-unis, Canada, Afrique du Sud, magreb, Proche Orient, Australie, Nouvelle Zélande. Cognac, armagnac, bières françaises et du monde, Rhum, vodka, Raki, Sakè, eaux de vie de fruits.

Géographie viticole mondiale : 521 heures

Première partie (276 heures) Étude des régions viticoles de France + Italie, Espagne, Portugal et Europe du Nord, comprenant l'histoire, la géographie, l'économie viticole, le mode de culture et de vinification utilisés, les cépages, les types de vins produits, l'alliance des mets et des vins.

Deuxième partie (245 heures) : Autres régions viticoles du monde (Argentine, Chili, Uruguay, Brésil, Etats-unis, Canada, Afrique du Sud, magreb, Proche Orient, Australie, Nouvelle Zélande). et autres régions productrices de boissons alcoolisés : Cognac, armagnac, bières françaises et du monde, Rhum, vodka, Raki, Sakè, eaux-de-vie de fruits.

Législation, impact social du vin, commerce, alliance des boissons alcoolisés avec mets, montage projet : 292 heures

première partie (115 heures) : Législation, économie, commerce du vin et des spiritueux, alliance des mets et des vins et vérification du projet. Avoir les bases de la législation et de l'économie du vignoble et des spiritueux mondiaux. Une partie est consacrée au montage du projet professionnel du stagiaire.

Deuxième partie (183 heures) : législation des boissons alcoolisés dans le monde, commerce des alcools autres que vins français, alliances des boissons alcoolisés et des mets, Impact social du vin (santé, représentation sociale, travailleurs du vin et autres boissons), puissance du négoce lié à l'alcool dans le monde, montage projet.

Programme complet de formation fourni en annexe.

Méthode :

La formation se déroule sur 1356 heures, sur 2 à 3 ans selon la disponibilité du stagiaire, de son organisation et de son niveau d'étude initial. L'aménagement des horaires est flexible. Il est néanmoins demandé au stagiaire de respecter le plus possible le calendrier fixé avec la formatrice. 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. Il est également nécessaire de faire des recherches sur les sites des interprofessions vitivinicoles et d'entrer en contact avec des viticulteurs, des cavistes et différentes structures réalisant du commerce de vin. Le site et le blog du centre de formation sont accessibles. Il est possible d'échanger avec les autres stagiaires du centre de formation.

L'apprenant(e) devra se procurer les vins et autres boissons 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, l'apprenant(e) est amené à travailler avec la formatrice à distance puis seul. Des journées de regroupement facultatives 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 de l'apprenant(e). Une correction des devoirs est transmise 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.

61 devoirs sont à envoyer à la correction, 122 dégustations sont à valider. Les fiches de dégustations doivent être transmises à la formatrice. 78 heures de suivi individualisé sont prévues par téléphone, visioconférence, ou en face-à-face si le stagiaire réside près du centre de formation.

l'apprenant(e) reçoit un relevé de notes et une évaluation une fois par trimestre et évalue la formation à l'issue de chaque mois.

Certificat «International Wine Taster» :

Une attestation de présence et un diplôme professionnel d'établissement (non reconnu d'état) seront remis en fin de stage. Le diplôme ne peut être obtenu que si au moins 90% des devoirs notés et des dégustations obligatoires ont été transmises pour correction et que la note moyenne obtenue est supérieure à 12/20.

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.

Emploi en CDI, saisonnier ou stage :

Il est conseillé quand cela est possible de compléter sa formation avec des périodes en entreprises afin de pouvoir appliquer et de consolider ce qui est appris en formation et de vérifier la réalité du milieu professionnel envisagé.

Moyens et méthode 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.

Moyens d'évaluer la réalité de la formation :

Mail hebdomadaire détaillant les apprentissages, les travaux réalisés et les questions diverses sur le déroulement de la formation. Bilan mensuel à rendre par le stagiaire qui récapitule l'ensemble des actions entreprises par le stagiaire sur le mois (dont recherche personnel et montage de projet) et une feuille d'émargement du temps travaillé. Relevé des 78 heures de connexions skype ou téléphonique (ou présentiel si stagiaire à proximité). Relevé des échanges mails. 61 devoirs notés (réponses longues et /ou courtes), 244 commentaires de dégustations à valider. 1 rapport détaillé sur le montage professionnel.

Coût : La formation à un coût forfaitaire de 5424 euros HT (TVA non applicable) soit 4 euros de l'heure, hors achats des vins et autres boissons alcoolisés et du matériel dégustation.

Coût estimatif de l'achat des vins et du matériel de dégustation : 1600 euros TTC en France

Formatrice : Les cours et le suivi sont dispensés par Isabelle Roberty, créatrice de l'École 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 17 ans.

Dénomination : IWT

Conditions générales de vente

Informations légales

Le site <http://www.ecole-muscadelle.fr> est édité par Isabelle Roberty, travailleuse indépendante, créatrice de l'entreprise Ecole du vin Muscadelle situé au lieu-dit "Le Châtelard" 24600 Petit Bersac

N° d'immatriculation SIRET 431 258 615 00019 - RCS Périgueux

TVA intracommunautaire : FR 4243125861500019 Organisme de formation n° 72240109224

Tel : 05 53 91 65 11/06 79 01 01 37

PRESTATIONS VENDUES

Les actions de formation dispensées par l'Ecole du vin Muscadelle sur le catalogue de formation 2020/2021 rentrent dans le cadre de la formation professionnelle et des dispositions de l'article L 6313-1 du Code du travail et sont donc réalisées conformément à un programme préétabli qui, en fonction d'objectifs déterminés, précise les moyens pédagogiques, les moyens techniques et d'encadrement mis en œuvre ainsi que les processus permettant de suivre son exécution et d'en apprécier les résultats.

Chaque formation dispensée par l'Ecole du vin Muscadelle porte un numéro d'identification unique, une dénomination, un titre et un contenu.

La participation aux formations dispensées par l'Ecole du vin Muscadelle implique de la part de l'acheteur desdites prestations (ci-après dénommé « le Client) que ce dernier veille à ce que les participants inscrits possèdent bien les connaissances requises et/ou y répondent en termes de compétence pour pouvoir suivre les formations.

La vente des prestations de formation l'Ecole du vin Muscadelle est destinée aux entreprises et aux particuliers. Les prestations vendues concernent des formations à distance et des formations en présentiels. Certaines formations peuvent intégrer des temps de formation à distance et en présentiel (mixte).

Conditions générales de ventes

Article 1. Objet

Le présent document, ci-après « Conditions Générales de Ventes » s'applique à toutes les offres de formation proposées par l'école du vin Muscadelle et faisant l'objet d'une commande de la part du Client, à savoir les formations présentielle et les formations distance.

L'offre de services développée est conforme à la circulaire n° 2001/22 du 20 juillet 2001 de la Délégation Générale à l'Emploi et à la Formation Professionnelle relative aux formations ouvertes et à distance.

La commande est réputée ferme et définitive 14 jours après le renvoi, par différent moyen (transmission électronique, courrier), du contrat de formation signé. Pour chaque action de formation, le Client reçoit deux exemplaires de la convention ou du contrat de formation dont un exemplaire nous est impérativement retourné signé et revêtu du cachet commercial du Client le cas échéant.

Le fait de passer commande implique adhésion entière et sans réserve du Client aux présentes CGV (conditions générales de ventes) et à leur annexe.

Le Client reconnaît à cet effet que, préalablement à la signature du contrat ou de la convention de formation, il a bénéficié des informations et conseils suffisants par l'Entreprise, lui permettant de s'assurer de l'adéquation de l'offre de formation à ses besoins.

L'Entreprise se réserve le droit de réviser les présentes conditions générales à tout moment, les nouvelles conditions s'appliquant à toute nouvelle commande, quelle que soit l'antériorité des relations entre la Société et le Client.

Article 2. Tarif

Le prix par participant est indiqué sur chaque fiche de formation. Les tarifs sont également consultables sur le site internet de l'entreprise et sur le catalogue de formations de l'année en cours.

L'inscription est effectuée au nom de la personne physique (bénéficiaire) mais le Client de l'Entreprise est l'entreprise ou l'institution (contractant) figurant sur le bulletin d'inscription et payant le montant de la formation.

Tous les prix sont indiqués en euros, hors taxes et ne sont pas à majorer du taux de TVA en vigueur, car le centre de formation est exonéré de TVA.

Nos tarifs sont forfaitaires. Dans le cas d'une formation présentielle, ou comportant une partie présentielle, ils comprennent la documentation pédagogique remise pendant la formation. Par contre dans le cadre des formations à distance, le matériel et les produits de dégustation ne sont pas inclus. Le bénéficiaire devra les acquérir. Les achats réalisés pourront être ajoutés aux frais de formation si ceux-ci ont été acceptés en amont par l'entreprise ou l'organisme collecteur au vu des devis estimatifs. Il est rappelé que les dégustations sont obligatoires pour valider les différentes formations proposées.

Article 3. Règlement

Paiement par chèque bancaire ou par virement lorsque l'achat se fait à distance.

Le paiement peut se faire par chèque ou par virement bancaire. Paiement par chèque : Libeller le chèque à l'ordre de "L'école du vin Muscadelle" en y inscrivant au dos le numéro de référence de votre commande. Le chèque est à envoyer à : Ecole du vin Muscadelle Le chatelard 24600 Petit Bersac.

Paiement par virement bancaire : Faire votre virement auprès du compte crédit agricole Charente-Périgord RIB : FR76 1240 6001 2300 2683 5880 044 BIC : AGRIFRPP824 Agence : Aubeterre-sur-Dronne (16390).

Pour l'achat de prestation culturelle, sous forme de bon cadeau ou pas, le règlement se fait avant achat sauf arrangement particulier qui figurera sur le devis et la facture.

Pour les achats d'actions de formation, tous les documents seront transmis dans les délais prévus par la législation (devis et/ou programme de formation détaillé, contrat de formation) et seul 30% du paiement peut-être demandé au démarrage de la formation. Le reste du paiement étant échelonné tout au long de la formation.

L'adresse mail et postale de l'acheteur doit être communiquée à l'école du vin Muscadelle afin de pouvoir établir la facture et le devis (le cas échéant)

L'adresse mail, l'adresse postale de la personne qui recevra le bon sera demandé pour assurer le suivi individuel (rappel des dates, textes sur les sujets traités, etc..). Dans le cadre d'achat d'actions de formation sous forme de bon cadeau, des informations complémentaires peuvent être demandés. Un lien direct avec la personne qui suivra l'action de formation est préférable ou obligatoire selon le type d'action envisagée, afin de pouvoir établir l'évaluation avant entrée en formation et vérifier son projet professionnel ou culturel.

Tout paiement postérieur aux dates d'échéance figurant sur les factures de l'entreprise Ecole du vin Muscadelle donnera lieu à l'application de pénalités de retard égales à 3 fois le taux d'intérêt légal en vigueur et à une indemnité forfaitaire de 40 € conformément à l'article D441-5 du Code de commerce. Elles sont exigibles sans qu'il soit besoin de mise en demeure.

En cas de paiement effectué par un OPCO, il appartient au bénéficiaire de s'assurer de la bonne fin du paiement par l'organisme concerné. En cas de prise en charge partielle par l'OPCO, la part non prise en charge sera directement facturée au Client. Si l'accord de prise en charge de l'OPCO ne parvient pas à l'entreprise au premier jour de la formation, l'Entreprise se réserve la possibilité de facturer la totalité des frais de formation au Client.

L'Entreprise se réserve le droit de refuser toute inscription de la part d'un Client pour motif légitime et non discriminatoire, et notamment de refuser toute commande d'un Client avec lequel il existerait un litige relatif au paiement d'une commande antérieure.

Article 4 .annulations, remplacement, report

Formulées par écrit :

- l'annulation de formations présentielles donne lieu à un remboursement ou à un avoir intégral si elle est reçue au plus tard 15 jours avant le début de la formation. Passé ce délai, le montant de la participation retenu sera de 30 % si l'annulation est reçue 10 jours inclus avant le début de la formation, 50 % si elle est reçue moins de 10 jours avant le début de la formation ou 100 % en cas de réception par l'entreprise de l'annulation moins de trois jours avant le jour J, à titre d'indemnité forfaitaire. Cependant, si concomitamment à son annulation, le participant se réinscrit à une formation programmée la même année que celle initialement prévue, aucune indemnité forfaitaire ne sera retenue, à moins qu'il annule cette nouvelle participation et ce, quelle que soit la date d'annulation.

- les annulations de formation en distanciel, même comprenant un présentiel, font l'objet d'une indemnité correspondant au coût de l'inscription à ladite formation.

- le dédit ne peut en aucun cas être imputé sur le montant de la participation au développement de la formation professionnelle.

Pour les formations présentielles, les remplacements de participants sont admis à tout moment, sans frais, sur communication écrite des noms et coordonnées des remplaçants.

Pour les formations à distance, des remplacements de participants sont admis à condition d'en informer l'Entreprise sept jours à l'avance, sans frais, sur communication écrite des noms et coordonnées des remplaçants. À défaut, une indemnité correspondant au coût de l'inscription à ladite formation sera due à l'Entreprise.

Si le nombre de participants à une formation est jugé insuffisant pour des raisons pédagogiques, l'Entreprise se réserve le droit d'annuler cette formation au plus tard une semaine avant la date prévue. Les frais d'inscription préalablement réglés seront alors entièrement remboursés ou, à votre convenance, un avoir sera émis.

L'Entreprise se réserve le droit de reporter la formation, de modifier le lieu de son déroulement, le contenu de son programme ou les animateurs, tout en respectant la même qualité pédagogique du stage initial si des circonstances indépendantes de sa volonté l'y obligent.

Article 5. Formation en distanciel

En cas de commande d'une formation distancielle, les conditions spécifiques d'accès aux modules, ainsi que leurs caractéristiques sont détaillées aux « CONDITIONS PARTICULIÈRES DISTANCIEL », qui font l'objet d'un document séparé, et annexé aux présentes, communiqué, dans leurs dernières versions, sur le site Internet de l'entreprise et en annexe de ce document. L'adhésion aux Conditions Particulières emporte adhésion aux présentes CGV.

Article 6. Responsabilités - Indemnités

Le participant ou l'employeur, le cas échéant, s'oblige à souscrire et maintenir en prévision et pendant la durée de la formation une assurance responsabilité civile couvrant les dommages corporels, matériels, immatériels, directs et indirects susceptibles d'être causés par ses agissements ou ceux de ses préposés

au préjudice de l'Entreprise. Il s'oblige également à souscrire et maintenir une assurance responsabilité civile désignant également comme assuré l'Entreprise pour tous les agissements préjudiciables aux tiers qui auraient été causés par le participant et contenant une clause de renonciation à recours de telle sorte que l'Entreprise ne puisse être recherchée ou inquiétée.

La responsabilité de l'Entreprise envers le Client est limitée à l'indemnisation des dommages directs prouvés par le Client et est en tout état de cause limitée au montant payé par le Client au titre de la prestation fournie.

Dans tous les cas, la responsabilité de l'Entreprise est exclue en cas de force majeure.

Article 7. Confidentialité et propriété intellectuelle

Le Client ne peut utiliser les propositions, travaux, études et concepts, méthodes et outils de l'Entreprise que pour les fins stipulées à la commande.

L'Entreprise détient seule les droits intellectuels afférents aux formations qu'elle dispense ; de sorte que la totalité des supports pédagogiques, quelle qu'en soit la forme (papier, numérique, orale...) utilisés dans le cadre de la commande, demeure sa propriété exclusive.

Le Client s'interdit d'utiliser, reproduire, directement ou indirectement, en totalité ou en partie, d'adapter, de modifier, de traduire, de représenter, de commercialiser ou de diffuser à des membres de son personnel non participants aux formations de l'Entreprise ou à des tiers les supports de cours ou autres ressources pédagogiques mis à sa disposition sans l'autorisation expresse et écrite de l'Entreprise ou de ses ayants droit.

Les parties s'engagent à garder confidentiels les informations et documents de nature économique, technique ou commerciale concernant l'autre partie, auxquels elles pourraient avoir accès au cours de l'exécution du contrat.

Article 8. Confidentialité et protection des données personnelles

Conformément à l'article 6 de la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, telle que modifiée par la loi n° 2004-801 du 6 août 2004, l'Entreprise met en œuvre un traitement de données à caractère personnel ayant pour finalité la gestion des inscriptions. Les informations qui vous sont demandées sont nécessaires au traitement de votre inscription et sont destinées aux services de l'Entreprise. Vous pouvez accéder à ces informations et en demander la rectification auprès de l'Entreprise, via une demande en ligne (muscadelle24@orange.fr) ou par courrier à : Ecole du vin Muscadelle Lieu dit le Châtelard 24600 Petit Bersac, en indiquant vos nom, prénom et adresse

L'Entreprise ne communiquera nominativement sur la participation de l'apprenant(e) à une formation que dans le cadre des obligations légales des organismes de formation (OPCO, RNQ, organismes de contrôle, Pôle emploi,...). Dans tous les autres cas, l'apprenant(e) devra avoir donné son autorisation préalable quelque soit le support utilisé.

L'école du vin Muscadelle s'engage à protéger vos données personnelles et votre vie privée. Vos coordonnées ne seront utilisées que pour le suivi des groupes et des formations en cours d'année. Dans le cas d'envoi en nombre (rappel des dates, informations concernant les formations), votre adresse est masquée.

En application de l'article 27 de la loi Informatique et libertés du 06 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification sur les données vous concernant. Pour exercer ces droits, il vous suffit de nous faire part des modifications souhaitées en envoyant un courriel à : muscadelle24@orange.fr

Article 9 : Droit de rétractation

Art. L.221-18 : le consommateur dispose d'un délai de 14 jours francs pour exercer son droit de rétractation d'un contrat conclu à distance, sans avoir à motiver sa décision, ni à ceux prévus aux articles L.221-23 à L.221-25, ni payer de modalités, à l'exception, le cas échéant des frais postaux qui seront à sa charge. Le délai mentionné au premier alinéa court à compter du jour : de la conclusion du contrat, pour les contrats de prestations de services et ceux mentionnés à l'article L.221-4.

Article L.221-5 : « Si le consommateur souhaite que l'exécution d'une prestation de services ou d'un contrat mentionné au premier alinéa de l'article L.221-4 commence avant la fin du délai de rétractation mentionné à l'article L.221-18, le professionnel recueilli sa demande expresse par tout moyen pour les contrats conclus à distance et sur papier ou sur support durable pour les contrats conclus hors établissement ».

Article 10 : Médiateur de la consommation

En cas de réclamation, merci de nous faire parvenir un mail ou un courrier et de vous assurer qu'il nous est bien parvenu (accusé de réception du mail, lettre avec accusé de réception). Dans la mesure de possible nous tacherons de trouver un compromis pour régler le litige à l'amiable. Si cela ne s'avère pas possible vous avez la possibilité de joindre le médiateur de la consommation qui viendra prendre en charge la problématique non résolue.

Conformément à l'ordonnance n° 2015-1033 du 20 août 2015, son décret d'application n° 2015-1382 du 30 octobre 2015, les articles L.611 à L.616 et R612 à R616 du code de la consommation, le client consommateur, sous réserve de l'article L.152-2 du code de la consommation, a la faculté d'introduire une demande de résolution amiable par voie de médiation, dans un délai inférieur à un an à compter de sa réclamation écrite auprès du professionnel.

Cet établissement a désigné la SAS Médiation Solution comme entité de médiation de la consommation, par la signature d'une convention enregistrée sous le numéro **CS000768/2001**

Pour saisir le médiateur, le consommateur doit formuler sa demande :

- Soit par écrit à : **Madame Eliane SIMON, médiateur
Sas Médiation Solution
222 chemin de la bergerie
01800 Saint Jean de Niost
Tel. 04 82 53 93 06**
- Soit par mail à : contact@sasmediationsolution-conso.fr
- Soit en remplissant le formulaire en ligne intitulé « Saisir le médiateur » sur le site <https://www.sasmediationsolution-conso.fr>

Quel que soit le moyen de saisine utilisé, la demande doit impérativement contenir :

- Les coordonnées postales, téléphoniques et électroniques du demandeur,
- Le nom et l'adresse du professionnel concerné,
- Le numéro de la convention : **CS000768/2001**
- Un exposé succinct des faits,
- La copie de la demande préalable adressée au professionnel

Article 10. Contestation et litiges

Toute contestation qui n'aurait pas été réglée à l'amiable ou avec le médiateur de la consommation sera soumise à la loi française et portée devant le Tribunal de Commerce de Périgueux.

Celles-ci ne peuvent être modifiées que par un écrit signé par le Client et un responsable de l'école du Vin Muscadelle dûment habilité à cet effet.

Le fait que l'Ecole du vin Muscadelle ne se prévale pas à un moment donné de l'une quelconque des présentes Conditions Générales de Vente ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement de l'une quelconque desdites conditions.

Article 11 : Bloctel - droit d'opposition au démarchage téléphonique

Le consommateur a le droit de s'inscrire sur la liste d'opposition au démarchage téléphonique Bloctel. Pour vous inscrire sur cette liste vous pouvez consulter le site mis en place par l'état français : <https://conso.bloctel.fr/>

L'école du vin Muscadelle ne réalise pas de démarchage téléphonique. Les numéros de téléphone ne sont utilisés que pour prévenir les participants à une prestations de service ou une formation, d'un changement imprévu afin de leur éviter de se déplacer pour rien. les numéros de téléphone mobile peuvent être utiliser par voie de SMS pour leur faire un rappel d'une date à laquelle ils sont inscrits ou peuvent s'inscrire.

Article 12 : Consommation d'alcool

La consommation d'alcool est dangereuse pour la santé, consommez avec modération. Toutes les prestations proposées par l'Ecole du vin Muscadelle, le sont dans un cadre de formation. Les quantités de vins mises à dispositions tiennent compte de ce principe. Les vins n'ont pas vocation être bu, mais analyser et recrachés. Des crachoirs en nombre suffisant sont proposés dans toutes les prestations mises en place. Dans le cadre des dégustations ayant lieu à distance, le même principe s'applique. Toute personne inscrite à une prestation contenant des dégustations signe une décharge au moment de son inscription.

Si une personne ne respecte pas les conditions de participation prévue (utilisation des crachoirs, nombre de vins dégustés, venir en ayant préalablement un état d'ivresse...), la formatrice pourra exclure de manière temporaire ou définitive la personne concernée de l'animation ou de l'action de formation.

La personne qui réalise la formation doit avoir au moins 18 ans ou plus de 16 ans, avoir un projet réel de faire des études liées au milieu du vin et avoir un accord parental pour participer aux prestations proposées.

CONDITIONS PARTICULIERES DE VENTE DE FORMATION EN DISTANCIEL

1. Objet du contrat

Les présentes conditions Les particularités par les Clients de l'Entreprise des prestations en FOAD énumérées à l'article « OBJET » des CGV, de façon non exhaustive.

L'adhésion aux Conditions Particulières emporte adhésion aux CGV.

2. Accès aux formations à distance

a. Prérequis technique

Le Client devra s'assurer préalablement, et durant toute la durée de la formation, de sa capacité à pouvoir utiliser un ordinateur récent, disposant d'une caméra de résolution suffisante et d'un débit internet permettant la réalisation des heures de formation en visioconférence. Le logiciel utilisé actuellement est skype. Il est donc indispensable de le télécharger et d'apprendre le fonctionnement de ce logiciel. Plusieurs tutoriels pour l'installation et l'utilisation de ce logiciel sont disponibles sur Utube.

Il ne pourra pas se prévaloir, postérieurement à la mise en place de la formation et après avoir répondu au questionnaire sur sa capacité à se connecter à internet avec un débit suffisant, d'une-impossibilité de suivre la formation.

b. Accès la formation

La personne physique inscrite par le Client à la formation (le « bénéficiaire ») reçoit les cours par internet.

Après paiement du premier tiers de la formation les cours sont transmis par mail au bénéficiaire. Les cours sont sous format PDF, DOCx ou excell. Le bénéficiaire doit disposer de version récentes de ses logiciels et les mettre à jour.

Si la formation est prise en charge en totalité ou en partie par un organisme collecteur, les cours seront transmis à la date du démarrage si l'accord de prise en charge a bien été reçu. Si 15 jours avant le démarrage de la formation, l'accord de prise en charge n' a pas été reçu, le Client devra contacter son organisme collecteur afin de savoir où en est son dossier et si un décalage du démarrage de la formation semble nécessaire.

3. Modalités d'utilisation du service

a. Droit d'usage personnel

Les cours transmis ne peuvent en aucun cas être cédés et/ou partagés avec une autre personne salariée ou non du Client ou revendus, sauf à notifier expressément, avant la première connexion, le changement de bénéficiaire dans les conditions prévues à l'article « ANNULATION CHANGEMENT REPORT » des CGV.

En cas de cession ou de partage constatés des documents transmis, l'entreprise se réserve le droit de suspendre la formation après en avoir averti le Client.

b. Durée et garantie du service

Les accès à la formation commandée sont valables pour la durée spécifiée lors de la commande, et sont disponibles 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7. Les échanges par visioconférence se cale avec la formatrice en fonction des disponibilités des deux parties du lundi au vendredi entre 8H30 et 19H30 sauf cas particulier.

Le Client s'engage à informer l'Entreprise le plus rapidement possible d'un dysfonctionnement technique ou d'un empêchement ne lui permet pas de réaliser les échanges en visioconférence calée avec la formatrice.

La durée des formations est indiquée dans le contrat de formation et/ou la facture transmis au bénéficiaire. Des prolongements peuvent être proposés dans le cas de besoin. Un avenant cela alors apporté à la formation.

1. Dysfonctionnement technique.

L'Entreprise s'engage à remédier à tout dysfonctionnement technique dans un délai de 36 heures ouvrées si cela s'avère possible matériellement et si le dysfonctionnement est dépendant de l'Entreprise. L'Entreprise prolongera la durée d'accès au module pour une période correspondant à celle de l'indisponibilité.

L'Entreprise ne peut pas être considérée comme responsable en cas de coupure internet ou d'électricité empêchant ou interrompant des échanges en visioconférence prévues.

- à un cas de force majeure
- à des coupures de courant
- à des interruptions liées aux prestataires, hébergeurs et fournisseurs d'accès.
- à des limitations du débit internet aux heures de pointes (9H/9H45 du matin en particulier)

Dans ce cas là, une date ultérieure sera reprogrammée en remplacement de celle écourtée ou empêchée. Pour cette raison, le bouteilles prévues pour les dégustations dans le cadre d'échange en visioconférence ne doivent pas être ouverte en avance.

2. Maintenance.

L'Entreprise se réserve la possibilité d'effectuer toute opération de maintenance sur son site ou son matériel informatique et s'efforcera :

- de limiter le temps d'interruption du service au strict minimum
- de prévenir le Client et de proroger la durée de la formation correspondant à celle de l'interruption de service.

Le Client s'engage à ne pas réclamer d'indemnité à ce titre et déclare par ailleurs accepter tant les caractéristiques que les limites du service fourni par l'Entreprise.

c. Non-conformité

Toute réclamation portant sur une non-conformité du ou des module(s) livré(s) par rapport à la au programme fournit doit être formulée par écrit dans les 15 jours suivant l'envoi des cours. Il appartiendra au Client de fournir toute justification quant à la réalité des non-conformités constatées.

4. Limite des responsabilités

L'Entreprise s'efforce d'assurer au mieux des plages horaire compatibles avec les disponibilités du Client. Néanmoins, pour les personnes résidant à l'étranger avec un décalage horaire important ou pour les personnes ayant peu de disponibilités en semaine, sur les plages horaires classiques (8H30/19H30 du lundi au vendredi), le Client ne peut exiger d'être régulièrement hors de ses plages horaires, cela ne peut-être qu'exceptionnel.

Le Client ou le bénéficiaire, professionnels du droit ou non, sont seuls responsables tant du choix des modules achetés, que de l'usage et des interprétations qu'ils en font, des résultats qu'ils obtiennent, des conseils et actes qu'ils en déduisent et/ou émettent. En aucun cas le contenu des cours n'a vocation à remplacer ou se substituer à la consultation d'un conseil.

5. Confidentialité et protection des données personnelles

Pour pouvoir suivre les formations dispensées par l'Entreprise, il est nécessaire de communiquer ses coordonnées postales, son adresse mail, au moins un numéro de téléphone, une adresse skype, son niveau d'études et son âge. La protection des données personnelles est assurée selon les dispositions de l'article « Confidentialité et Propriété Intellectuelle » des CGV.