

Thème	Mardi
Mieux comprendre le rôle des cépages sur le goût final du vin	9 octobre 2018
Rencontre avec un château de Saint Estéphe en Médoc	20 novembre 2018
Découverte des riesling allemands de Moselle	11 décembre 2018
Influence du schiste sur les vins de Saint Chinian	15 janvier 2019
Le cépage viognier en vallée du Rhône	5 février 2019
Le cabernet franc sur les terroirs de Saint Nicolas de Bourgueil	12 mars 2019
Découverte de l'appellation saint Véran en Bourgogne	9 avril 2019
Cabernet sauvignon et Syrah du Liban	21 mai 2019
Cours ludo-gastronomique reprenant les thèmes de l'année	11 juin 2019

#### Lieu - Tarif

Les cours d'œnologie sont mis en place avec la section Champcevin'art du CHOC, ils ont lieu le mardi une fois par mois de 18h30 à 20h30 dans la «salle du club du temps libre», sous la bibliothèque, dans le bourg de Champcevinel (24750).

Coordinatrice de la section Champcevin'art du Choc : MF Cordellier : 05 53 04 60 68

**Le tarif annuel pour les 9 cours est de 202 euros payable en une fois à l'inscription (possibilité mensualisation) auquel il faut ajouter 10 euros pour adhérer à l'association Champcevin'art**

#### Pour vous inscrire

Il vous suffit de nous faire parvenir un message via la fiche « contact » du site [www.ecole-muscadelle.fr](http://www.ecole-muscadelle.fr) ou de nous contacter en utilisant les coordonnées ci-dessous :

## Programme détaillée

### Action de formation N°1 : « Œnologie et géographie viticole - saison 18/19 »

**Catégorie** : L'action de formation entre dans la catégorie des actions d'acquisition, d'entretien ou de perfectionnement des connaissances qui ont pour objet d'offrir aux travailleurs les moyens d'accéder à la culture, de maintenir ou de parfaire leur qualification et leur niveau culturel ainsi que d'assumer des responsabilités accrues dans la vie associative.

**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 le conseiller ou de l'acheter, 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, autres professionnels du vin, amateurs, professionnels travaillant au contact de viticulteurs. Les stagiaires inscrits en formation ouverte à distance ont un accès prioritaire aux formations en présentiel proposées par l'École du vin Muscadelle.

**Modalité d'évaluation** : QCM auto correctif, devoir en fin de formation

**Moyens techniques** : matériel de dégustation, produits de dégustation, paper board, vidéo projecteur, documentation et QCM sur site internet, vidéos ou document audio sur thème abordés

**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** : 12 à 24 stagiaires.

**Tarif** : A partir de 215 euros HT (TVA non applicable) pour les 18 heures de formation soit 11,94 euros de l'heure/stagiaire.

**Compétences professionnelles devant être acquises en fin de formation :**

- Savoir, déguster, commenter à l'écrit les vins étudiés au cours de la formation.
- Savoir proposer des associations entre les vins étudiés et les mets.
- Comprendre au moins une ou deux raisons de la notoriété des régions viticoles étudiés.
- Donner au moins 2 ou 3 caractéristiques des différents cépages et régions étudiées.
- Etre plus à l'aise pour acheter du vin et échanger sur ce sujet avec des professionnels.

**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.

**Débouchés :** La formation apporte une spécialisation dans le domaine de la dégustation et de la géographie viticole. Elle favorise le maintien ou l'accès à l'emploi des professionnels du vin et de la restauration ou des personnes devant avoir une connaissance culturelle du monde du vin accrue.

**École du vin Muscadelle – Le Châtelard 24600 Petit Bersac Tél. : 05 53 91 65 11 / 06 79 01 01 37 - Mail : muscadelle24@orange.fr**

N° de déclaration d'activité en tant qu'organisme de formation enregistrée sous le N° 72240109224 auprès de la préfecture de la région d'Aquitaine

N° SIRET : 43125861500019