

# Catalogue des formations



## Ecole du Vin Muscadelle

**Saison 2019 / 2020**

# 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 19/20 » 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)

- « Module de 25H » avec nombreux thèmes possibles. Durée 25 heures
- « Géographie, Histoire et goût des vins de France ». Durée 160 heures
- « Spécialiste polyvalent(e) en vin » avec 3 mentions possibles : vente, œnotourisme ou production. Durée 452 heures, permettant la délivrance d'un diplôme d'établissement.
- « International Wine master » - Durée de 1356 heures sur 2 à 3 ans selon disponibilité.

## 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 16 ans.

## Les différentes formations proposées

N°	Libellé	Intitulé	Durée heures	Type	Période	page
1	GV	Œnologie et géographie viticole	18	Présentiel	octobre à juin	4
2	T	Mieux connaître le fonctionnement des entreprises viticoles	7	Présentiel	octobre à juin	6
3	ECV	Mieux connaître les vins vendus dans son entreprise afin de mieux les vendre	7	Présentiel	Toute l'année	7
4	M-25	Module de 25H	25	FOAD	Toute l'année	9
5	M-25	Géographie, histoire et goût des vins de France	160	FOAD	Toute l'année	11
6	CVV	Spécialiste polyvalent(e) en vin - mention Vente	452	FOAD	Toute l'année	14
7	CVO	Spécialiste polyvalent(e) en vin - mention Œnotourisme	452	FOAD	Toute l'année	19
8	CVP	Spécialiste polyvalent(e) en vin - mention Production	452	FOAD	Toute l'année	24
9	IWT	International Wine Taster	1356	FOAD	Toute l'année	26

### Informations :

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 19/20 »**

**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** : devoir en fin de formation

**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 19/20:**

1. Découverte des régions :

- Françaises : Bergeracois, Bordelais, Languedoc, Rhône, Loire, Champagne
- Etrangères : Italie (Pouilles) et Uruguay

2. Cépages étudiés : sauvignon, sémillon, cabernet sauvignon, merlot, grenache noir, syrah, chardonnay, pinot noir, tannat, cépages italiens et uruguayens.

3. Techniques viti-vinicoles étudiées : Impact du réchauffement climatique sur le vignoble français . vinification traditionnelle en blanc mousseux et en rouge.

4. techniques de dégustation : Déguster avec méthode les vins proposés en aveugle, rédiger des commentaires de dégustation sur chaque vin dégusté (4 par cours de 2 heures). Bien comprendre l'influence du gaz carbonique dans la perception des vins mousseux. Impact de l'alcool sur l'équilibre d'un vin. Amertume et travail sur le raisin et le vin.

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

Dénomination : GV-19/20

École du vin muscadelle

www.ecole-muscadelle.fr

06 79 01 01 37 / 05 53 91 65 11

Organisme de formation N°72240109224 SIRET : 431 258 615 00019

## œnologie et géographie viticole - saison 19/20

Thème	Mois
Les vins de Faugères en Languedoc	octobre
Les vins de graves en Bordelais	novembre
Champagne, crémant ou vin mousseux étrangers, comment les différencier?	décembre
Impact du réchauffement climatique sur les vins de France	janvier
Les côtes du Ventoux, une grande AOC méditerranéenne	février
Les vins d'Uruguay et le tannat	mars
Ménetou-Salon en Centre-Loire	avril
Les vins des Pouilles en Italie du Sud, une longue histoire européenne	mai
Alliance des mets et des vins	juin

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 lieux 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](http://www.ecole-muscadelle.fr)

Dénomination : GV-19/20

## **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 » de la saison en cours ou ayant un lien direct avec ceux-ci.

**Lieu :** variable, vignobles de France.

**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 18/19 » 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 2 à 15 stagiaires.

**Tarif :** 182 euros jour/stagiaire soit 26 euros/heure/stagiaire

#### **Programme pour la saison 19/20 :**

1. Découverte des régions :

- Françaises : Faugères, Graves, Bergeracois, Ménetou-Salon, Ventoux.

2. Cépages étudiés : sauvignon blanc, tannat, merlot, cabernet sauvignon, grenache noir, syrah.

3. Visite de trois exploitations viticole travaillant de manière très différentes par journée

4. Techniques viti-vinicoles étudiées : Viticulture en conventionnelle, en agriculture biologique et en biodynamie. vinification traditionnelle en rouge en méthode conventionnelle et en biologique. Connaître le fonctionnement du matériel utilisé au chai. Culture sur Graves et sur Schistes.

5. techniques de dégustation : Faire le lien entre travail fait à la vigne et au chai et goût final du vin. Effet des assemblages et des millésimes sur le goût final du vin. Influence de la personnalité du vigneron sur le goût final du vin.

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 les besoins 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 les besoins des entreprises

Tarif journalier par stagiaire : variable selon le nombre de stagiaire inscrit.

Pour 5 stagiaires : 120 euros/stagiaire soit 17 euros de l'heure. Pour 15 stagiaires : 67 euros/stagiaire soit 9,5 euros de l'heure.

#### **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

### FOAD

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

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

**Contenu :** Formation individualisée, ouverte à distance (FOAD) de 25 heures sur différents thème de la géographie viticole 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).

**Thèmes possibles :** voir tableau ci-dessous

**Objectifs :** La formation a pour but d'apporter au stagiaire des connaissances dans le domaine du vin, particulièrement en dégustation.

**Durée :** 25 heures, par module se déroulant sur 2 mois. L'action de formation peut démarrer à tout moment de l'année en fonction des places disponibles (30 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, amateurs éclairés, désirant consolider leur connaissance sur un thème précis du vignoble français.

**Niveau requis :** Un niveau Bac est conseillé. 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 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 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 modules. 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 :**

- 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 (le cas échéant).

**Méthode :** La formation se déroule sur 25 heures, sur 2 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. 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.

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 le stagiaire 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'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 : M-25H

**Action de formation N°4  
FOAD  
«Thèmes au choix- module de 25 heures»**

**Les différents modules disponibles**

N°	Titre	Dénomination	Nombre d'heure
80	Initiation	M-Ini	25
81	Alliance mets et vins	M-All	25
82	Vin biologique	M-Bio	25
83	Cépages de France et de l'Étranger	M.Cep	25
84	Réchauffement climatique et vigne	M-RC	25
881	Bordelais	M.Bor	25
882	Bourgogne	M.Bour	25
883	Languedoc-Roussillon	M.LR	25
884	Sud-Ouest	M.SO	25
885	Bergerac	M.Berg	25
886	Loire	M.Loi	25
887	Rhône	M.Rhô	25
888	Champagne et vins mousseux	M.Cha	25
890	Vinifications	M.Vin	25
891	Vins liquoreux	M.Liq	25
892	Travail du vin	M.TraV	25

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 et en viticulture.

**Action de formation N°5  
FOAD**

## **Géographie, histoire et goûts des vins de France**

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

**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.

**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.

### **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 12 heures de connexions skype

ou téléphonique (ou présentiel si stagiaire à proximité). Relevé des échanges mails. Un QCM ou exercice par chapitre. 9 devoirs notés à réponses longues, 36 commentaires de dégustations à valider. 1 rapport sur le montage professionnel.

**Coût** : La formation à un coût global de 742 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 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 : FRANCE

**Action de formation N°6  
FOAD**

# «**Spécialiste polyvalent(e) en vin** » mention Vente

**Catégorie** : cette action de formation entre dans le le champ de l'article L.6313-2 dans la catégorie des actions d'acquisition des compétences. Elle se réalise en totalité en formation ouverte et à distance.

**Contenu** : Formation individualisée, ouverte à distance (FOAD) 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 diplômante (diplôme d'établissement, non reconnu d'état). 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) ou par de stages d'immersion en entreprise pour les personnes qui en ont besoin et peuvent en bénéficier.

**Activités visées** : Le (la) spécialiste polyvalent en vin mention vente sait déguster, associer, et commenter à l'écrit et à l'oral tous types de vins dans de nombreuses situations professionnelles. Il (elle) sait 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, de les juger, de les comparer à sa propre production (le cas échéant), d'effectuer une sélection en fonction de critères de production précis, de les acheter, de les vendre, de contrôler le travail réalisé, et de les promouvoir. Il peut expliquer clairement le mode de production biologique et expliquer l'impact du réchauffement climatique sur la vigne et le vin. Il (elle) est capable de sélectionner du vin dans le but de l'acheter et de le vendre. Il (elle) est capable d'animer des dégustations commerciales en français ou en anglais auprès de ses clients et de tenir à jour un site internet attrayant. Il (elle) peut travailler en France ou à l'étranger.

Durant la formation le stagiaire 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 sont mises en avant. La formation est divisée en quatre blocs de compétences, séparables et qui peuvent être validés séparément les uns des autres, en formation ouverte et à distance ou par la VAE (validation des acquis de l'expérience).

**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 (40 places disponibles en FOAD par an).

**Lieu** : L'action se déroule en formation ouverte et 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 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 vigneron 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 spécialisée en vin après des études plus généralistes (accès à des licences, master spécialisé ou DNO).

**Métiers :** Le (la) spécialiste polyvalent(e) en vin mention vente est une personne qui travaille soit 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 liés au vin, d'une cave vendant du vin au détail ou en gros, d'une entreprise de vente de vin en ligne. Le (la) spécialiste polyvalent(e) en vin peut-être salarié(e) ou avoir un statut d'indépendant. Il (elle) peut exercer dans des structures de taille très variable. Pour les personnes désirant travailler en restauration, il est préférable de suivre la mention sommellerie ou de d'ajouter à sa formation le bloc de compétence dédié aux spécificités de ces métiers.

**Niveau requis :** Un niveau Bac scientifique est conseillé. La maîtrise de la langue anglaise langue anglaise (TOIEC niveau B1) est préférable pour l'exercice du métier. Niveau B1: Cela signifie que vous pouvez comprendre les points essentiels d'un discours exprimé dans un langage clair et standard. Vous avez la faculté de faire face aux différentes situations de communication pouvant survenir lors d'un voyage à l'étranger. Vous pouvez former des discours de plusieurs phrases simples et cohérentes portant sur des sujets familiers et quotidiens. Vous pouvez même raconter un événement qui vous est arrivé, une expérience, un rêve...  
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. 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) :** 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 permettant une entrée directe sur le marché de l'emploi. Il est préférable que les stagiaires aient suivi une formation initiale ou continue dans le domaine de la vente, du tourisme ou de l'agriculture et/ou acquis une expérience professionnelle dans ses domaines et qu'ils aient également un niveau d'anglais suffisant (de préférence niveau TOEIC B1) avant l'entrée en formation. Les stagiaires n'ayant pas un niveau d'anglais suffisant, peuvent se former en parallèle à la formation suivie ou après la formation.

#### **Programme :**

##### **Bloc 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 : 112 heures**

Savoir déguster les vins (UC1.1 : 54 h)

Associer le vin avec des mets selon un menu préétabli ou à établir ( UC1.2 : 30 h)

Savoir rédiger un commentaire sur le vin et l'exprimer oralement face à un auditoire (UC1.3 : 28h)

##### **Bloc de compétences N°2 : Identifier la typicité des vins français afin d'en évaluer la qualité, de les juger, de les comparer à sa propre production, de les acheter, de les vendre ou de les promouvoir : 107 heures**

Identifier les particularités des vins des régions méditerranéennes françaises (Languedoc-Roussillon, Provence, Corse, vallée du Rhône) afin d'en évaluer la qualité, de les juger, de les comparer à sa propre production, de les acheter, de les vendre ou de les promouvoir (UC2.1 : 41 h)

Identifier les particularités des vins des régions océaniques françaises (Bordelais, Sud-Ouest, Val de Loire) afin d'en évaluer la qualité, de les juger, de les comparer à sa propre production, de les acheter, de les vendre ou de les promouvoir (UC2.2 : 34 h)

Identifier les particularités des vins des régions semi-continentales (Bourgogne, Beaujolais, Champagne, Alsace) et montagnardes françaises (Jura, Savoie) afin d'en évaluer la qualité, de les juger, de les comparer à sa propre production, de les acheter, de les vendre ou de les promouvoir (UC2.1 : 32 h)

**Bloc 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 juger la qualité, communiquer sur ces qualités, promouvoir les vins auprès du public, contrôler le travail réalisé, faire sa sélection de vins en fonctions de critère de production précis : 133 heures**

Analyser et expliquer à un public l'origine des goûts et sensations ressenties dans les vins en fonction des cépages et des transformations biochimiques réalisés sur ceux-ci (UC3.1 : 28h) : Savoir reconnaître par la dégustation les différents constituants du raisin et du vin et les sensations qu'ils procurent.

Décrire avec aisance le mode d'élaboration de tout type de vins et relier le goût du vin aux techniques employées (UC3.2 : 32h) : 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 afin de les acheter, les conserver, les vendre ou animer des dégustations.

Analyser et expliquer à un public es besoins d'une vigne pour produire des vins de qualité, en AB et en A.conventionnelle et le relier au goût final du vin (UC3.3 : 40 heures) : 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 pourquoi la vigne nécessite de nombreux traitements pour sa culture, en agriculture conventionnelle et biologique et expliquer l'impact de ses traitements sur l'environnement et la santé. Pouvoir expliquer les différents travaux réalisés à la vigne et leur impact sur le goût final du vin et sur l'environnement. 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.

**Bloc de compétences N°4 .V: Acheter et vendre du vin : 100 heures**

Acheter du vin (UC4.V.1: 42h) : 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 (UC4.V.2 : 58h) : 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 1 an. 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 apprenants 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 mais à être analysés. 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 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, 42 dégustations sont à valider. 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 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.

#### **Diplôme «Spécialiste des vins mention vente» :**

Une attestation de présence et un diplôme professionnel (non reconnu d'état, en cours de refonte pour le présenter devant la RNCP) seront remis en fin de stage. Le diplôme 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 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 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 du stagiaire 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 1858 euros HT (TVA non applicable), hors achats des vins, du matériel dégustation dont 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 1,5 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 un parti 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 17 ans.

Dénomination : SPVV

**Action de formation N°7  
FOAD**

**« Spécialiste polyvalent en vin »  
mention Œnotourisme**

**Catégorie :** cette action de formation entre dans le le champ de l'article L.6313-2 dans la catégorie des actions d'acquisition des compétences. Elle se réalise en totalité en formation ouverte et à distance.

**Contenu :** Formation individualisée, ouverte à distance (FOAD) de 452 heures sur le thème de l'œnotourisme, de la maîtrise de la dégustation des vins et de la connaissance de la production du vin en œnologie ou viticulture. La formation est diplômante (diplôme d'établissement, non reconnu d'état). 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) ou par de stages d'immersion en entreprise pour les personnes qui en ont besoin et peuvent en bénéficier.

**Compétences professionnelles :** Le spécialiste polyvalent en vin mention œnotourisme sait déguster, associer, et commenter à l'écrit et à l'oral tous types de vins dans de nombreuses situations professionnelles. Il sait 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, de les juger, de les comparer à sa propre production (le cas échéant), d'effectuer une sélection en fonction de critères de production précis, de les acheter, de les vendre, de contrôler le travail réalisé, et de les promouvoir. De plus, il réalise des actions œnotouristiques, de leur conception à leur animation. Il peut expliquer clairement le mode de production biologique et expliquer l'impact du réchauffement climatique sur la vigne et le vin.

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 sont mises en avant. La formation est divisée en quatre blocs de compétences, séparables et qui peuvent être validés séparément les uns des autres, en formation ouverte et à distance ou par la VAE (validation des acquis de l'expérience).

**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 (40 places disponibles en FOAD par an).

**Lieu :** L'action se déroule en formation ouverte et à distance. Les apprenant(e)s 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 personnes en reconversion professionnelle ou se posant la question d'une reconversion, désirant se diriger vers des métiers liés à l'œnotourisme 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 (accès à des licences, master ou DNO).

**Métiers :** Le spécialiste polyvalent en vin mention œnotourisme est une personne qui travaille dans le domaine de l'œnotourisme soit au sein : d'une exploitation vitivinicole, d'une structure de négoce, de promotion ou de tourisme liés au vin , soit dans une entreprise spécialisée en œnotourisme. Le spécialiste polyvalent en vin peut-être salarié ou avoir un statut d'indépendant. Il peut exercer dans des structures de taille très variable.

**Niveau requis :** Un niveau Bac scientifique est conseillé. La maîtrise de la langue anglaise langue anglaise (TOIEC niveau B2) ou/et une d'une autre langue étrangère est indispensable pour l'exercice du métier. 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. 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 :** 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 permettant une entrée directe sur le marché de l'emploi. Il est préférable que les stagiaires aient suivi une formation initiale ou continue dans le domaine du tourisme ou de la vente et/ou acquis une expérience professionnelle du tourisme et qu'ils aient également un niveau d'anglais suffisant (TOEIC B2) avant l'entrée en formation. Les stagiaires n'ayant pas un niveau d'anglais suffisant, peuvent se former en parallèle à la formation suivie.

#### **Programme :**

##### **Bloc 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 : 112 heures**

Savoir déguster les vins (UC1.1 : 54 h)

Associer le vin avec des mets selon un menu préétabli ou à établir ( UC1.2 : 30 h)

Savoir rédiger un commentaire sur le vin et l'exprimer oralement face à un auditoire (UC1.3 : 28h)

##### **Bloc de compétences N°2 : Identifier la typicité des vins français afin d'en évaluer la qualité, de les juger, de les comparer à sa propre production, de les acheter, de les vendre ou de les promouvoir : 107 heures**

Identifier les particularités des vins des régions méditerranéennes françaises (Languedoc-Roussillon, Provence, Corse, vallée du Rhône) afin d'en évaluer la qualité, de les juger, de les comparer à sa propre production, de les acheter, de les vendre ou de les promouvoir (UC2.1: 41 h)

Identifier les particularités des vins des régions océaniques françaises (Bordelais, Sud-Ouest, Val de Loire) afin d'en évaluer la qualité, de les juger, de les comparer à sa propre production, de les acheter, de les vendre ou de les promouvoir (UC2.2 : 34 h)

Identifier les particularités des vins des régions semi-continentales (Bourgogne, Beaujolais, Champagne, Alsace) et montagnardes françaises (Jura, Savoie) afin d'en évaluer la qualité, de les juger, de les comparer à sa propre production, de les acheter, de les vendre ou de les promouvoir (UC2.1: 32 h)

##### **Bloc 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 juger la qualité, communiquer sur ces qualités, promouvoir les vins auprès du public, contrôler le travail réalisé, faire sa sélection de vins en fonctions de critère de production précis : 133 heures**

Analyser et expliquer à un public l'origine des goûts et sensations ressenties dans les vins en fonction des cépages et des transformations biochimiques réalisés sur ceux-ci (UC3.1 : 28h) :

Savoir reconnaître par la dégustation les différents constituants du raisin et du vin et les sensations qu'ils procurent.

Décrire avec aisance le mode d'élaboration de tout type de vins et relier le goût du vin aux techniques employées (UC3.2 : 32h) : 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 afin de les acheter, les conserver, les vendre ou animer des dégustations.

Analyser et expliquer à un public les besoins d'une vigne pour produire des vins de qualité, en AB et en A.conventionnelle et le relier au goût final du vin (UC3.3 : 40 heures) : 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 pourquoi la vigne nécessite de nombreux traitements pour sa culture, en agriculture conventionnelle et biologique et expliquer l'impact de ses traitements sur l'environnement et la santé. Pouvoir expliquer les différents travaux réalisés à la vigne et leur impact sur le goût final du vin et sur l'environnement.

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 (UC3.4 : 33h).

#### **Bloc de compétences N°4 : Réaliser des actions œnotouristiques : 100 heures**

Concevoir et vendre des prestations œnotouristiques (UC4.1 : 69h) : Etudier 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 des personnes avec enfants, des personnes en situation de handicap, de leur accessibilité financière, de la consommation d'alcool et du bilan carbone de ces actions. Etudier 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 (UC4.2 : 31h) : Encadrer des individuels et des groupes de culture et de langues variées et être à l'écoute de leurs demandes et de leur 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 1 an. 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 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. Après chaque dégustation, le compte-rendu sera envoyé à la formatrice. 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 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.

11 devoirs et 44 QCM sont à envoyer à la correction, 42 dégustations sont à valider. 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 réside près du centre de formation ou à proximité des lieux où se déroulent les cours en présentiels.

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

#### **Diplôme «Spécialiste polyvalent(e) en vin - option œnotourisme» :**

Une attestation de présence et un diplôme professionnel (non reconnu d'état) seront remis en fin de formation. Le diplôme ne peut être obtenu que si au moins 90% des évaluations et des 42 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 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 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 du stagiaire 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 1855 euros HT (TVA non applicable), hors achats des vins, du matériel dégustation, dont 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 1,5 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.

**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 17 ans.

Dénomination : SPVO

École du vin muscadelle

www.ecole-muscadelle.fr

06 79 01 01 37 / 05 53 91 65 11

Organisme de formation N°72240109224 SIRET : 431 258 615 00019

**Action de formation N°7  
FOAD**

# «**Connaissance des vins**»

## **option production**

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

**Contenu** : Formation individualisée, ouverte à distance (FOAD) de 452 heures sur le thème de la production du vin en œnologie ou viticulture. La formation est diplômante (diplôme d'établissement, non reconnu d'état). 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 de l'apprenant(e).

**Objectifs** : La formation a pour but d'apporter à l'apprenant(e) des connaissances approfondies dans le domaine du vin, particulièrement en dégustation, œnologie et viticulture, en géographie viticole mais également des éléments de réflexion sur les choix pris dans le monde du vin aujourd'hui et par le passé. Durant la formation 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.

**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 et étranger.
- Savoir proposer des associations entre tout type de vins et tout type de mets.
- Pouvoir situer, expliquer, écrire (blog, site internet) sur les raisons de la notoriété de l'ensemble des régions viticoles de France à des clients.
- Avoir assimilé les spécificités du milieu viti-vinicole et sa législation.
- Avoir assimilé le mode de fonctionnement d'une parcelle de vigne et être en capacité de réaliser des travaux courants sur une parcelle sous la supervision d'une personne expérimentée.
- Connaître les causes et les moyens de prévention et de traitements et des différentes maladies touchant la vigne (essentiellement en agriculture biologique).
- Connaître les moyens de réaliser chaque étape de la transformation du raisin en vin pour tout type de vin et mettre en application ses gestes dans un chai sous la supervision d'une personne expérimentée.
- Connaître la réalité du quotidien du métier envisagé et avoir vérifié la solidité de son projet professionnel.

Un réel accompagnement du projet est réalisé. La valorisation de l'autonomie et de la curiosité intellectuelle sont mises en avant. La formation est divisée en quatre blocs de compétences, séparables et qui peuvent être validés séparément les uns des autres, en formation ouverte et à distance ou par la VAE (validation des acquis de l'expérience).

**Durée** : 452 heures, se déroulant sur une année (modulable selon disponibilité du stagiaire). L'action de formation peut démarrer à tout moment de l'année en fonction des places disponibles (40 places disponibles en FOAD par an).

**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 personnes en reconversion professionnelle ou se posant la question d'une reconversion, désirant se diriger vers des métiers liés à la production de raisin et ou de vin ou à des personnes déjà en poste mais désirant introduire du changement dans leur manière de travailler ou désirant acquérir des connaissances complémentaires. Elle s'adresse également à des fils et filles de vignerons en rupture de formation initiale et désirant acquérir une formation complémentaire ou désirant se préparer à une formation qualifiante (BTS, licence, DNO). Les conduites en agriculture biologique et en conventionnel sont abordées. La partie en agriculture biologique est la plus étudiée.

**Niveau requis :** Un niveau Bac +1 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. Une bonne résistance physique et une intelligence manuelle pour travailler dans les vignes, dans les chais et sur les différentes machines utilisées dans ce type de production. Une curiosité face aux maladies de la vigne et un intérêt pour les problématiques environnementales est également indispensable. 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 d'apprenant(e) :** 1, mais possibilité de regroupement en présentiel ou d'échange via internet avec d'autres stagiaires suivant la même formation.

**Débouchés :** Pour les personnes désirant travailler en production en tant que salarié, une entrée directe dans le marché de l'emploi est possible. La formation devra être complétée par des stages pratiques ou des emplois saisonniers pour les stagiaires qui n'ont pas d'expérience pratique sur le terrain. Pour les personnes désirant diriger un domaine et n'étant pas issu du milieu viticole, un complément de formation pratique et théorique sera nécessaire. La formation devant être utilisée comme une vérification de la solidité du montage du projet professionnel.

### **Répartition des matières**

#### Viticulture: 148 heures

Comprendre les besoins de la vigne et son interaction . La viticulture en méthode biologique sera abordée dans chaque chapitre afin de donner au stagiaire une vue globale des différentes manières de travailler et de faire des choix. Cette partie nécessite un réel désir de comprendre le fonctionnement de la plante vigne et de sa culture.

#### Oenologie: 127 heures

Bases de l'oenologie. Constituant du vin - Fermentations et macération - différentes vinifications- élevage - mise en bouteille - Hygiène - matériel

#### Formation à la dégustation des vins et analyses sensorielles : 70 heures

Apprentissage de la dégustation, typicité des différentes régions, des cépages, de l'effet du mode de vinification et vieillissement. Association avec les mets. Recherche des défauts. La partie dégustation est très importante pour le futur professionnel.

#### Géographie viticole: 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.

#### Législation, économie et vérification du projet professionnel : 43 heures

Avoir les bases de la législation (conventionnel et biologique) et de l'économie du vignoble français et européen. Une partie est consacrée au montage du projet professionnel du stagiaire.



## Méthode

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. Après chaque dégustation, le compte-rendu sera envoyé à la formatrice. 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 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.

11 devoirs et 44 QCM sont à envoyer à la correction, 42 dégustations sont à valider. 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 réside près du centre de formation ou à proximité des lieux où se déroulent les cours en présentiels.

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

## Diplôme «Spécialiste polyvalent(e) en vin - mention production» :

Une attestation de présence et un diplôme professionnel (non reconnu d'état) seront remis en fin de formation. Le diplôme ne peut être obtenu que si au moins 90% des évaluations et des 42 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 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 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 du stagiaire 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 1855 euros HT (TVA non applicable), hors achats des vins, du matériel dégustation, dont 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 1,5 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.

**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 17 ans. Dénomination : SPVP

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

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

**Contenu :** Formation individualisée, ouverte à distance (FOAD) de 1356 heures sur le thème du commerce du vin. La formation est diplômante (diplôme d'établissement, non reconnu d'état). 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 géographie viticole mondiale, œnologie et viticulture mais également des éléments de réflexion sur les choix pris dans le monde du vin aujourd'hui et par le passé. Durant la formation le stagiaire sera amené à vérifier la solidité de son projet professionnel par rapport à l'offre du marché, 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 du stagiaire. L'action de formation peut démarrer à tout moment de l'année en fonction des places disponibles (40 places disponibles en FOAD par an).

**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 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.

Le stagiaire 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, 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 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 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.

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.

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

**Diplôme «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

Par l'entreprise unipersonnelle « Ecole du vin Muscadelle », dirigée par Isabelle ROBERTY, travailleuse indépendante dont le siège social est situé au lieu-dit le Chatelard 24600 Petit Bersac avec le numéro d'identification SIRET 431 258 615 00019 déclarée comme Organisme de formation sous le n° 72240109224

Tel : 05 53 91 65 11/ 06 79 01 01 37 Mail : muscadelle24@orange.fr Site : www.ecole-muscadelle.fr

### PRESTATIONS VENDUES

Les actions de formation dispensées par l'Ecole du vin Muscadelle 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 des dites 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.

### A. Conditions générales de ventes

#### 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 présentielles et les formations en FOAD.

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 « FOAD » (e-learning).

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 se portant fort de leur respect par l'ensemble de ses salariés, préposés et agents.

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.

#### 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.

École du vin muscadelle

www.ecole-muscadelle.fr

06 79 01 01 37 / 05 53 91 65 11

Organisme de formation N°72240109224 SIRET : 431 258 615 00019

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 de la FOAD, le matériel et les produits de dégustation ne sont pas inclus. Le bénéficiaire devra les acquérir. Les achats réalisées 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.

### 3. RÈGLEMENT

Le règlement des formations se réalise de la manière suivante : 30% à l'inscription. Les 70% étalée sur le reste de la formation selon modalité indiquée sur le devis.

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 OPCA, 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'OPCA, la part non prise en charge sera directement facturée au Client. Si l'accord de prise en charge de l'OPCA 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 :

- d'exclure le participant à la formation si le Client n'a pas transmis le contrat ou la convention signée à l'Entreprise avant le début de la formation

- d'exclure de toute formation présentielle, et ce à tout moment, tout participant dont le comportement gênerait le bon déroulement de la formation et/ou manquerait gravement aux présentes CGV ;

- de suspendre l'accès à un module de formation en FOAD, tout participant qui aurait procédé à de fausses déclarations lors de l'inscription et ce, sans indemnité ;

- 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.

### 4. ANNULATIONS / REMPLACEMENTS / REPORTS

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 quinze 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 FOAD, 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 FOAD, 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.

## 5. FORMATION OUVERTE A DISTANCE (FOAD)

En cas de commande d'une formation « FOAD », les conditions spécifiques d'accès aux modules, ainsi que leurs caractéristiques sont détaillées aux « CONDITIONS PARTICULIÈRES FOAD », 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.

## 6. RESPONSABILITÉ - INDEMNITÉS

L'employeur, ou selon le cas le participant, 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.

En aucun cas, la responsabilité de l'Entreprise ne pourrait être engagée au titre de dommages indirects tels que pertes de données, de fichiers, perte d'exploitation, préjudice commercial, manque à gagner ou atteinte à l'image et à la réputation.

Lors des journées en présentes sur les exploitations viticoles

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

## 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.

## 8. COMMUNICATION

Le Client accepte d'être cité par l'Entreprise comme Client de l'offre de services dans le cadre de son activité commerciale, aux frais de l'Entreprise.

À cet effet et sous réserve du respect des dispositions de l'article 7 ci-dessus, l'Entreprise peut mentionner le nom du Client, ainsi qu'une description objective de la nature des prestations, dans les listes de ses références dans le but d'une communication externe comme interne.



## 9. INFORMATIQUE ET LIBERTÉS

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](mailto: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'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. Vos coordonnées ne sont communiquées à aucune autre entreprise sauf demande de votre part.

## 10 : CONSOMMATION D'ALCOOL

L'école du vin Muscadelle de part son activité mets en place des cours de dégustation de vin à but pédagogique. Si une personne ne respecte pas les conditions de participation prévue (utilisation des crachoirs, nombre de vins dégustés...), la formatrice pourra exclure de manière temporaire ou définitive la personne de la formation. Il est de même rappeler que les travaux pratiques à réaliser entre les formations doivent être faits dans les mêmes situation qu'en formation présenteielle.

## 11. CONTESTATION ET LITIGES

Toute contestation qui n'aurait pas été réglée à l'amiable 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.

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](mailto:muscadelle24@orange.fr)

## CONDITIONS PARTICULIERES DE VENTE FOAD

### 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 en FOAD

#### 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.

#### 1. Dysfonctionnement technique.

L'Entreprise s'engage à remédier à tout dysfonctionnement technique dans un délai de 36 heures ouvrées. 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

École du vin muscadelle [www.ecole-muscadelle.fr](http://www.ecole-muscadelle.fr) 06 79 01 01 37 / 05 53 91 65 11  
Organisme de formation N°72240109224 SIRET : 431 258 615 00019

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.