



# Bon cadeau œnologie

## 2022

### Cours ponctuel collectif ou privatif

**Cours découverte en présentiel :** Tarif : 1 cours 43 € net - 3 cours : 95 € net

Durée : 2 heures. 4 vins à déguster.

Modalité : En présentiel et collective

Lieux : Angoulême, Cognac, Périgueux et Libourne.

Dates, thème et horaires : <http://www.ecole-muscadelle.fr/cours-aux-particuliers/charente/>

**Cours privatif particulier en présentiel :** Tarif : à partir de 250 € net

Durée : 2 heures - Période : toute l'année sur réservation

Modalité : en présentiel et privative

Thème : Initiation, régions viticoles, œnologie, viticulture, alliance des mets et des vins, autres thèmes  
Contenu : Cours transmis en avance par mail. Animation de deux heures contenant une dégustation de 4 vins à déguster en aveugle. Nombre de participants : de 1 à 4 personnes. Lieu : 24600 Petit Bersac.

**Cours privatif en distanciel :** Tarif à partir de 120 € net pour les 2 premières heures.

45 euros pour les heures suivantes.

Durée : de 2 à 20 heures selon besoin.

Modalité : En distanciel et privative.

Nombre de participants : 1 à 4 sur le même lieu à distance.

Thème : Dégustation découverte, préparation WSET, accompagnement personnalisé pour projet professionnel dans le milieu du vin, aide à la préparation d'animation autour du vin, comprendre les clefs du vin (différents coursants viticulture, changement climatique, importance de l'histoire du vin..). Contenu : Individualisation en fonction des besoins. Assurance d'échanger avec la fondatrice? les vins et autres produits de dégustation ne sont pas inclus.

**Animation occasionnelle :** Tarif à partir de 420 euros net

Durée : 1H30 à 3H selon besoin - Période : toute l'année sur réservation

Modalité : en présentiel et collective

Thème : Initiation, régions viticoles, œnologie, viticulture, alliance des mets et des vins, autres thèmes.

Contenu : Cours transmis en avance par mail. Animation contenant la préparation, la mise en place, l'animation avec au minimum 4 vins à déguster en aveugle, la mise en place, le transport aller-retour de l'animatrice.

Lieu : Chez vous pour votre anniversaire, chez vos amis, dans un restaurant, pour votre mariage. Nombre de personnes : de 1 à 100 selon type d'animation.

Zone de déplacement : Dordogne, Charente, Charente maritime, Gironde dans un rayon de 100 km autour de Petit Bersac.

## Cours annuel en œnologie



**Tarif :** à partir de 245 euros net

Les cours sont mensuels, ils durent deux heures, il y en a 10 sur l'année.

**Lieux :** Angoulême, Champniers, Cognac, Périgueux, Chancelade, Champcevinel, Coulounieix-Chamiers, Libourne.

**Dates :** Ils débutent en septembre et se finissent en juin. Il est possible de les intégrer en cours d'année. Les calendriers et les tarifs de chaque lieu sont disponibles sur le site de l'école du vin muscadelle à l'adresse suivante : <http://www.ecole-muscadelle.fr/cours-aux-particuliers/cours-annuels/charente/>

## Formation en distanciel en œnologie



Les formations sont réalisées à distance ou en mixant présentiel et distanciel. Elles peuvent être suivies à titre personnel ou professionnelles. Elles sont individualisables. Les formations d'initiations sont accessibles à toute personne majeure sans prérequis ou connaissances en vin particulières. Les autres formations demandent un réel investissement de l'apprenant (e) et celui-ci doit être acteur de son projet de formation, même s'il le reçoit en cadeau.

**Initiation ou découverte d'une région, d'un cépage ou thème précis :**

**Tarif :** 135 euros net\*.

**Contenu :** 25 heures de formation sur 6 mois. 3 QCM + 1 devoir à renvoyer à la correction. 4 dégustations à valider. Suivi individualisé.

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

752 euros net\* (160 heures de formation). Durée 6 mois. La formation se découpe en deux trimestres et permet d'acquérir une bonne connaissance des régions viticoles françaises. [http://www.ecole-muscadelle.fr/wp-content/uploads/2010/02/distance\\_france.pdf](http://www.ecole-muscadelle.fr/wp-content/uploads/2010/02/distance_france.pdf)

**Certificat « Spécialiste en vin polycompétent mention vente, œnotourisme ou production » :**

Formation professionnelle de 452 heures, pour les personnes en reconversion ou se posant la question d'une reconversion, des personnes en poste désirent acquérir plus de compétences et les grands amateurs de vins. Tarif : à partir de 2420 euros net\*.

**Catalogue 2021-2022 :** <http://www.ecole-muscadelle.fr/formation-a-distance/formation-professionnelle/>

**Tarif applicable du 01/01/22 au 31/12/22**

\*Les tarifs concernant les actions de formations entrant dans le champ de la formation continue professionnelle proposées par l'école du vin Muscadelle ne sont pas soumis à la TVA. Les prix sont nets.

Toutes les autres prestations sont en franchise de TVA, c'est à dire que la TVA ne s'applique pas. Les prix indiqués sont nets de toutes charges.« TVA non applicable - article 293 B du CGI » .

## Pour commander votre bon cadeau

1. Faites nous parvenir votre demande par la fiche "contact" du site <http://www.ecole-muscadelle.fr/contact/> ou à l'adresse mail : [muscadelle24@orange.fr](mailto:muscadelle24@orange.fr) afin que nous puissions vous confirmer la disponibilité du produit demandé et le tarif. Si la demande est urgente vous pouvez nous contacter au 06 79 01 01 37.

Merci d'indiquer : Votre nom et prénom, ainsi que votre adresse mail et votre numéro de téléphone.

Le nom et le prénom de la personne qui va recevoir le bon ainsi que sa ville de résidence.

2. Par retour par mail, nous vous ferons parvenir le calendrier des cours annuel, les lieux où il y a de la disponibilité et/ ou le catalogue de formation et un devis si vous en faites la demande afin que vous puissiez faire votre choix.

Si vous désirez offrir une action de formation à distance, il est pour certaines actions proposées nécessaires d'entrer en communication directe avec la personne qui va réaliser la formation afin de lui faire compléter des documents réglementaires.

3. Une fois la commande acceptée, vous recevrez une facture détaillée à régler par chèque, par virement libellé à l'ordre de l'école du vin Muscadelle et à envoyer à Ecole du vin Muscadelle Lieu-dit le Chatelard 24600 Petit Bersac ou par virement sur le compte crédit agricole Charente-Périgord RIB : FR76 1240 6001 2300 2683 5880 044 BIC : AGRIFRPP824 Agence : Aubeterre-sur-Dronne (16390) ou directement sur le site par carte bancaire.

4. Vous disposerez alors d'un délai de rétractation de 14 jours pour annuler votre commande sans indiquer de motifs et sans frais, tant que le bon cadeau n'aura pas été consommé. Si la prestation envisagée débute avant la fin de période de rétractation, il faudra alors que le détenteur du bon y renonce expressément. Voir information dans les conditions générales de vente jointe disponible sur le site ou jointe à votre mail.

5. Une fois votre paiement validé : le bon cadeau et un livret d'initiation à la dégustation vous sera transmis par mail dès réception de votre paiement (chèque ou virement).

6. La personne qui a reçu le bon devra contacter l'école du vin Muscadelle pour vérifier la disponibilité aux dates et au lieu qui lui conviennent.

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Les vins proposés au cours des dégustations n'ont pas vocation à être bus mais analysés et recrachés.**

**A très bientôt de vous retrouver pour une immersion  
étonnante dans ce monde du vin intrigant.**



Isabelle ROBERTY Travailleuse indépendante - École du vin Muscadelle - Lieu-dit « Le Châtelard » 24600 Petit Bersac  
Tel : 05 53 91 65 11 / 06 79 01 01 37 Mail : [muscadelle24@orange.fr](mailto:muscadelle24@orange.fr) Site : <http://www.ecole-muscadelle.fr>  
N° SIRET : 431 258 615 00019 - RCS Périgueux (24) - Organisme de formation N° D.A : 72240109224 (Nouvelle Aquitaine)  
Responsable facturation : Isabelle ROBERTY