

Catalogue des formations

2026-2027

Ecole du Vin Muscadelle

Présentation de l'organisme de formation

Public Visé

L'école du vin muscadelle est un organisme de formation et d'accompagnement spécialisé dans le domaine du vin et autres boissons alcoolisées, de l'analyse sensorielle, de la viticulture-œnologie, de la géographie viticole, du commerce des vins et de l'œnotourisme. Il s'adresse aux :

- professionnels salariés ou indépendants travaillant dans les métiers liés à la production, le service, l'hébergement touristique, l'œnotourisme ou le commerce des vins, bières et spiritueux ;
- personnes en reconversion ayant un projet professionnel lié au monde du vin ;

Formations proposées

L'école du vin muscadelle propose des actions de formation en présentiel. Les durées des formations peuvent varier selon les besoins des entreprises ou des individuels.

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 février 2005, certifiée « Exercer la mission de formateur en entreprise » (CCI 24) en 2020, Certification professionnelle « monitrice-formatrice des formations alternées » en 2026 (RNCP 42824)



Les différentes formations proposées pour la saison 26/27

N°	Libellé	Intitulé	Durée heures	Type	Période	page
1	GV	Oenologie et géographie viticole	20	Présentiel	septembre à juin	4
2	ECV	Mieux connaître les vins de son entreprise afin de mieux les vendre	7	Présentiel	Toute l'année	16

informations et inscription :

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 10 et suivantes de ce catalogue.

Action de formation N°1 « Œnologie et géographie viticole »

Intitulé du stage : « Œnologie et géographie viticole »

Dates : de septembre à juin chaque année scolaire. Possibilité d'intégrer le cycle en cours d'année et d'être à cheval sur deux saisons scolaires.

Durée : 20 heures

Périodicité : Cycle de 2H par mois de septembre à juin chaque année scolaire.

Horaires : variable selon les lieux en général de 10H à 12H ou de 19H à 21H

Délai d'accès : de 48H à 2 mois en fonction du financement demandé. Possibilité d'entrée tardive en cours de saison jusqu'au mois de décembre de la saison en cours.

Lieu : Angoulême, Périgueux et Chancelade. 3 groupes mensuels mis en place en différents lieux et à différents horaires. Lieu exact fourni sur demande.

Accessibilité : L'école du vin Muscadelle étudiera l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap.

Nombre maximal de participants : 20

Public : Serveurs, cuisiniers, cavistes, viticulteurs, professionnels de l'hébergement touristique, administratifs ou commerciaux ayant dans leur portefeuille client des viticulteurs ou des cavistes.

Prérequis : Aucun

Objectifs : (Etre capable de...)

- Déguster des vins avec professionnalisme et mettre en relation le travail réalisé à la vigne et au chai sur le goût final du vin.
- Rédiger 1 commentaire de dégustation professionnel pour chaque vin étudié.
- Expliquer à un public 2 ou 3 caractéristiques de chaque cépage étudié au cours du cycle.
- Décrire sans hésitation une ou deux raisons de la notoriété de chaque région viticole étudiée.
- Expliquer à un public le rôle réel du terroir sur le goût final du vin.
- Proposer des associations possibles avec des mets en justifiant ses choix.
- Comparer son ressenti personnel avec d'autres personnes afin de progresser et d'apprendre à nuancer son discours.

Programme :

Appréhender l'influence réel du terroir dans le goût final du vin

- Définir la notion de terroir.
- Observer différentes roches du sol et en déduire leur capacité à favoriser les vins de qualité.
- Mettre en avant l'influence majeur des facteurs commerciaux dans la localisation des vignobles français.
- Proposer par la dégustation en aveugle, l'influence du terroir dans le gout final des vins.

Communiquer sur des vignobles français et étrangers

- Etablir des fiches pratiques individualisé au besoin des apprenants sur les vignobles de France, d'Italie et de Moldavie.
- Expliquer la différence entre deux vins de deux régions différentes.
- Décrire les vins en se basant sur les caractéristiques des cépages dont ils sont issus.

Décrire l'élaboration des vins et leur mode de production

- Lister les étapes de l'élaboration des vins rouges à base de macération carbonique de la vendange à la mise en bouteille.
- Présenter sous forme de tableau les principales différences existants entre un vin biologique, naturels et conventionnel.

Etre informé de l'actualité viti-vinicole

- Mesurer l'influence du changement climatique sur les vins : gel, mildiou, maturité hétérogène
- Trouver les informations sur la filière dans les sites professionnels, en particulier en période de crise
- Comprendre la place des femmes dans cette filière, d'hier à aujourd'hui.

Comprendre les enjeux liés au commerce du vin sur la santé

- Connaître les risques de la consommation excessive d'alcool pour ses clients ou pour soi-même.
- Analyser l'influence du lobby viticole et alcoolier sur la réglementation de la consommation d'alcool dans le monde.

Associer les mets avec les vins

- Proposer des alliances avec des mets pour tous les vins dégustés
- Créer une liste de menus pour les vins liquoreux et les vins rouges de garde

Savoir déguster avec professionnalisme

- Maîtriser les techniques de la dégustation.
- Réaliser des fiches de dégustation exploitable pour son activité professionnelle
- Appréhender la relativité de ses ressentis face à d'autres dégustateurs.

Type de stage : Formation inter-entreprise avec immersion dans des groupes de consommateurs

Modalités de déroulement : Présentiel

Méthodes et matériel pédagogiques : Alternance d'apports théoriques oraux, d'exemples concrets et d'exercices pratiques avec des dégustations en aveugle. Un support de cours numérique, des vidéos et des podcasts en ligne ainsi que des fiches de dégustation papier sont fournis.

Indicateur de résultat :

Il n'y a pas d'indicateur de résultat spécifique à cette formation en 2026. L'indicateur moyen de toutes les formations proposés par L'école du vin Muscadelle en 2026 est de 8,5/10.

Moyens mis en place par le centre de formation : Les formations ont lieu des salles publiques ou privées équipées de table et de chaises et accessibles aux personnes en situation de handicap. Les salles sont équipées d'au moins un paper-board ou d'un tableau blanc et d'un mur ou un écran blanc permettant la vidéo-projection.

Moyens techniques devant être possédés par les apprenant(e)s : Les apprenants doivent avoir accès à internet afin de récupérer les contenus mis en ligne. Dans le cas inverse une solution alternative est proposée (proposition de se rendre en médiathèque afin de pouvoir avoir accès au contenu audio et vidéo, contenu PDF fourni sur papier).

Évaluation et validation : Exercices pratiques en cours de formation et en fin de formation évalués par le formateur. QCM en fin de formation. Signature de la feuille de présence.

Sanction de la formation dispensée : Attestation de fin de formation précisant les compétences acquises.

Type d'action : Action de formation

Intervenant : Isabelle ROBERTY, diplôme national d'œnologue, maître-es-sciences en « Sciences des organismes et des populations », certifiée « Exercer la mission de formateur en entreprise » (CCI 24), et « moniteur-formateur des formations alternées » (RNCP42824).

Coût pédagogique : 280 € par personne pour l'action de formation.

Ce montant inclut : l'étude des besoins, l'élaboration du contenu de la formation, l'animation pédagogique, les produits de dégustation, une partie du matériel de dégustation, les fiches de dégustation, le suivi pédagogique et administratif, l'évaluation et la synthèse de fin de stage, la remise d'un support de cours par participant, la remise d'une attestation de stage, les frais de déplacement de l'intervenant(e).

Ce montant n'inclut pas : Les 6 verres de dégustations, la restauration et l'hébergement des participants en cas de déplacement.

Modalités de règlement : 30% du paiement est demandé à l'inscription, le solde sera dû à réception de la facture, par virement ou chèque bancaire

Débit ou abandon : En cas de débit par l'entreprise ou l'apprenant à moins de 5 jours ouvré avant le début de l'action ou d'abandon en cours de formation par un ou plusieurs stagiaires, l'organisme retiendra sur le coût total, les sommes qu'il aura réellement dépensées ou engagées pour la réalisation de ladite action, conformément aux dispositions de l'article L. 920-9 du Code du travail.

Différends éventuels : Si une contestation ou un différend ne peuvent être réglés à l'amiable, le tribunal de Périgueux sera seul compétent pour régler le litige

Financement de la formation : en règle générale, les formations de l'École du vin Muscadelle peuvent être financées :

- Pour les salariés, par l'OPCO de leur entreprise (contacter le service RH ou comptable de votre entreprise ou appelez nous)
- Pour les travailleurs non-salariés (artisans, commerçants, professions libérales, gérants de sociétés, etc.), par le Fond d'Assurance Formation (FAF) dont ils dépendent pour leur formations : l'AGEFICE pour les chefs d'entreprise des secteurs du commerce, de l'industrie et des services ; le FIF-PL pour les professions libérales, le FAF-PM pour les professionnels du médical, le VIVEA pour les entrepreneurs du vivant (exploitants agricoles, entreprises de travaux forestiers...), la Chambre des métiers et de l'artisanat pour le secteur artisanal, le Fonds d'assurance formation des chefs d'entreprises artisanales (FAFCEA). La liste des FAF est disponible sur le site www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F31148.
- Pour les particuliers, par eux même.

Par contre, les formations de l'École du vin Muscadelle ne peuvent pas être financées par

- Le CPF

Modalités d'inscriptions : Le calendrier du lieu vous intéressant et un devis peuvent vous être transmis sur simple demande à l'adresse mail suivante : muscadelle24@orange.fr ou par téléphone au 06 79 01 01 37 ou au 05 53 91 65 11

Dénomination : GV

Action de formation N°2 **« Vendre du vin en Jardinerie - Foire aux vins 2026 »**

Dates : fixée en fonction du client

Durée : 1 à 3 journées de 7 heures sont proposées selon les besoins de l'entreprise.

Horaires : 9H à 13H ou de 14H à 17H

Délai d'accès : de 48H à 2 mois en fonction du financement demandé.

Lieu : Locaux du client ou location de salle si besoin. Déplacement sur une grande partie du Sud-Ouest de la France (Occitanie, Nouvelle Aquitaine) et en région parisienne.

Accessibilité : L'école du vin Muscadelle étudiera l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap.

Nombre maximal de participants : 20

Public : Serveurs, cuisiniers, salariés de tout type de magasins vendant du vin (jardinerie, cavistes, GMS, Négoces), viticulteurs.

Prérequis : Aucun

Objectifs (Etre capable de) :

- Déguster avec professionnalisme
- Rédiger des commentaires de dégustation
- Citer les cépages principaux, la structure générale des vins proposés à la vente
- Créer un listing présentant les caractéristiques principales des vins vendus
- Créer une liste de mets pouvant s'associer avec les vins mis à la vente
- Mettre en place des animations
- Améliorer son conseil afin d'augmenter le chiffre d'affaire de la vente de vin (vocabulaire, occasions de consommation, durée de conservation)

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 vendus.
- 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

Type de stage : Formation inter ou intra-entreprise

Modalités de déroulement : Présentiel

Méthodes et matériel pédagogiques : Alternance d'apports théoriques oraux, d'exemples concrets et d'exercices pratiques avec des dégustations en aveugle. Un support de cours numérique, des vidéos et des podcasts en ligne ainsi que des fiches de dégustation papier sont fournis. Le matériel de dégustation est fourni.

Indicateur de résultat :

Pour ce programme de formation en 2026, 26 personnes ont été formées avec une satisfaction moyenne de 8,9/10. Aucun stagiaire n'a abandonné en cours de formation. Statistiques détaillées d'un programme en particulier (données brutes et formules de calcul) sur demande.

Moyens mis en place par le client : le client mettra à la disposition des stagiaires et du formateur une salle de réunion ou de formation, équipées de table et de chaises et accessibles aux personnes en situation de handicap. Les salles sont équipées d'au moins un paper-board ou d'un tableau blanc et d'un mur ou un écran blanc permettant la vidéo-projection.

Moyens techniques devant être possédés par les apprenant(e)s : Les apprenants doivent avoir accès à internet afin de récupérer les contenus mis en ligne. Dans le cas inverse une solution alternative est proposée (contenu PDF fourni sur papier).

Évaluation et validation : Exercices pratiques en cours de formation et en fin de formation évalués par le formateur. QCM en fin de formation. Signature de la feuille de présence.

Sanction de la formation dispensée : Attestation de fin de formation précisant les compétences acquises.

Type d'action : Action de formation

Intervenante : Isabelle ROBERTY, œnologue diplômée d'état (1993), maitre ès sciences en « Sciences des organismes et des populations » (1990), certifiée « Exercer la mission de formateur en entreprise » (CCI-2021), fondatrice de l'Ecole du vin Muscadelle (2000).

Coût pédagogique : A partir de 1100 € / jour de formation.

Ce montant inclut : l'étude des besoins, l'élaboration du contenu de la formation, l'animation pédagogique, les produits de dégustation, le matériel de dégustation, les fiches de dégustation, le suivi pédagogique et administratif, l'évaluation et la synthèse de fin de stage, la remise d'un support de cours par participant, la remise d'une attestation de stage, les frais de déplacement, d'hébergement et de restauration de l'intervenant(e).

Ce montant n'inclut pas : Les vins mis en dégustation, les catalogues des foires aux vins, la restauration et l'hébergement des participants en cas de déplacement.

Modalités de règlement : paiement à réception de la facture, par virement ou chèque bancaire

Débit ou abandon : En cas de débit par l'entreprise ou l'apprenant à moins de 5 jours ouvré avant le début de l'action ou d'abandon en cours de formation par un ou plusieurs stagiaires, l'organisme retiendra sur le coût total, les sommes qu'il aura réellement dépensées ou engagées pour la réalisation de ladite action, conformément aux dispositions de l'article L. 920-9 du Code du travail.

Différends éventuels : Si une contestation ou un différend ne peuvent être réglés à l'amiable, le tribunal de Périgueux sera seul compétent pour régler le litige

Financement de la formation : en règle générale, les formations de l'École du vin Muscadelle peuvent être financées :

- Pour les salariés, par l'OPCO de leur entreprise (contacter le service RH ou comptable de votre entreprise ou appelez nous)
- Pour les travailleurs non-salariés (artisans, commerçants, professions libérales, gérants de sociétés, etc.), par le Fond d'Assurance Formation (FAF) dont ils dépendent pour leur

formations : l'AGEFICE pour les chefs d'entreprise des secteurs du commerce, de l'industrie et des services ;le FIF-PL pour les professions libérales, le FAF-PM pour les professionnels du médical, le VIVEA pour les entrepreneurs du vivant (exploitants agricoles, entreprises de travaux forestiers...), la Chambre des métiers et de l'artisanat pour le secteur artisanal, le Fonds d'assurance formation des chefs d'entreprises artisanales (FAFCEA). La liste des FAF est disponible sur le site www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F31148.

- Pour les demandeurs d'emploi, par Pôle-Emploi, en particulier quand l'action de formation est couplée avec une formation complémentaire longue.
- Pour les particuliers, par eux même.

Par contre, les formations de l'École du vin Muscadelle ne peuvent pas être financées par

- Le CPF

Modalités d'inscriptions : Un programme et un devis peuvent vous être transmis après étude de vos besoins : muscadelle24@orange.fr ou par téléphone au 06 79 01 01 37 ou au 05 53 91 65 11

Dénomination : ECV



Conditions générales de vente

Informations légales

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

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

TVA intracommunautaire : FR 4243125861500019 Organisme de formation n° 72240109224

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

PRESTATIONS VENDUES

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

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

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

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

Conditions générales de ventes

Article 1. Objet

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

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

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

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

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

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

Article 2.Tarif

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

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

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

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

Article 3. Règlement

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Article 4 . Annulations, remplacement, report

Formulées par écrit :

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

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

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

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

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

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

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

Article 5. Formation en distanciel

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

Article 6. Responsabilités - Indemnités

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

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

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

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

Article 7. Confidentialité et propriété intellectuelle

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

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

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

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

Article 8. Confidentialité et protection des données personnelles

Conformément à l'article 6 de la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, telle que modifiée par la loi n° 2004-801 du 6 août 2004, l'Entreprise met en œuvre un traitement de données à caractère personnel ayant pour finalité la gestion des inscriptions. Les informations qui vous sont demandées sont nécessaires au traitement de votre inscription et sont destinées aux services de l'Entreprise. Vous pouvez accéder à ces informations et en demander la rectification auprès de l'Entreprise, via une demande en ligne (muscadelle24@orange.fr) ou par courrier à : Ecole du vin Muscadelle 1, chemin des milans 24600 Petit Bersac, en indiquant vos nom, prénom et adresse.

Pour pouvoir suivre les formations dispensées par l'école du vin Muscadelle, il est nécessaire de communiquer, son adresse mail afin de pouvoir compléter les QCM à compléter.

La protection des données personnelles est assurée selon les dispositions de l'article « Confidentialité et Propriété Intellectuelle » des CGV. L'Entreprise ne communiquera nominativement sur la participation de l'apprenant(e) à une formation que dans le cadre des obligations légales des organismes de formation (OPCO, RNQ, organismes de contrôle, Pôle emploi,...). Dans tous les autres cas, l'apprenant(e) devra avoir donné son autorisation préalable quelque soit le support utilisé.

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

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

Article 9 : Droit de rétractation

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

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

Article 10 : Médiateur de la consommation

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

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

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

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

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

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

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

Article 10. Contestation et litiges

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

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

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

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

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

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

Article 12 : Consommation d'alcool

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

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

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