INDICATEURS DE PERFORMANCE

Ecole du vin Muscadelle

Version 3- Maj 10-26

École du vin muscadelle www.ecole-muscadelle.fr 06 79 01 01 37 / 05 53 91 65 11
muscadelle24@orange.fr www.ecole-muscadelle.fr

Introduction :
Ce document est établi dans une démarche de qualité afin de pouvoir suivre l'efficacité des formations proposées.

L'Ecole du vin Muscadelle ayant une ouverture sociale sur un public varié d'origine sociale et de niveaux très hétérogène, les critères retenus peuvent variés en fonction du profil de chaque individu. Ce qui est le plus central est l'utilité finale pour l'apprenant. Les critères d'employabilités, de montée en compétences, de réinscription à des formations proposées, de taux de présence, du nombre de travaux rendus, de dégustations, d'animation ou de visites sur le terrain sont comptabilisés. Mais les données sociales et personnelles sont également valorisées.

Pour chaque type de formation proposé, les indicateurs seront expliqués. Les stagiaires pouvant être inscrits à des formations multimodales, certains peuvent donc être inscrits en même temps à plusieurs actions.

Toutes formations confondues en comptabilisant les formations réalisées de 2023 à 2024, Il y a eu 69 stagiaires la satisfaction moyenne des stagiaires est de 8,9/10.

Statistiques détaillées d'un programme en particulier (données brutes et formules de calcul) sur demande. Il n'y a eu aucun abandon en cours de formation.

1. Formation N°1 : Œnologie et géographie viticole

Formation en présentiel avec apport digital d'une durée de 18H (répartie en 9 modules de 2 heures), pouvant être réalisée durant le temps de travail ou hors temps de travail. Chaque saison une nouvelle session est proposée et se déroule sur 9 mois, d'octobre à juin. Les thèmes varient chaque année, ce qui permet une progression dans le temps.

Lieu : Angoulême, Cognac, Périgueux - 6 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 présentes

Critères de réussite : Taux de présence avec rattrapage de dates sur d'autres lieux. Réinscription d'une saison sur l'autre. Participation active. Réussite aux QCM, exercices intermédiaires et devoir de fin de formation. Retour sur l'utilité dans le cadre de son emploi ou de sa vie quotidienne.

Nombre de participants 2025	Nombre moyen de participants par lieu	Taux de présence avec rattrapage	Taux de rattrapage sur autre groupe	réinscription saison antérieure	Participation active	Validation QCM et exercices	Validation Devoir final	fiche évaluation satisfaction
0								

Nombre d'actions réalisées en 2025 et 2026 : aucune action entrant dans le cadre du référentiel qualiopi n'ont eu lieu ou ont été comptabilisés dans les formations de spécialiste en vin polycompétent.

2. : Action de formation n°2 : « Mieux connaître les vins de son entreprise afin de mieux les vendre »

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

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

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

Critères de réussite : Taux de présence. Réinscription à un même type d'action ou sur un autre type d'action mis en place par EVM. Participation active. Réussite au QCM. Retour sur l'utilité dans le cadre de son emploi ou de sa vie quotidienne.

Nombre d'actions réalisées en 2025 : 3 actions de 1 jour (26 participants)
Nombre d'actions réalisées en 2026 : 3 actions de 1 jour (37 participants)

Nombre participants 2025	Nombre moyen participants par action	Taux de présence	Réinscription autres formations ou activités mis en place par EVM	Participation active	Validation	fiche évaluation satisfaction
26	8,7	100 %	60 %	100 %	100 %	9/10

7. Autres activités

Depuis fin 2023 Isabelle Roberty travaille comme salariée au sein de la MFR du Ribéracois et forme des apprentis en Bac pro et CAP en hôtellerie-restauration.