MAISON FAMILIALE FONDÉE EN 1983
Julien de Savignac
Propriétaire récoltant - Marchand de Vins & Spiritueux

Viniscalies
FORMATION VINS ET SPIRITUEUX

Viniscalies Niveau 2 :

« De la Vigne au Verre : valorisons les Vins du Sud-Ouest »

Cette formation courte est issue de la collection « De la vigne au verre », elle comprend une analyse approfondie des terroirs puis des exercices de dégustation. L'action permet de mettre en œuvre un raisonnement technique et déductif de la dégustation, afin de développer un argumentaire éclairé.

Objectifs de la formation :

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables, à l'aide de nouvelles connaissances théoriques et d'expériences ciblées de dégustation selon la méthode Viniscalies®, de valoriser à l'écrit et à l'oral la « multi-typicité » des vins du Sud-Ouest et des principales régions viticoles françaises.

Public visé :

Le programme de formation est destiné à :

- *Tout professionnel ayant des connaissances limitées du vin, souhaitant intégrer la filière par le biais de l'hôtellerie-restauration.*
- *Tout professionnel et /ou amateur de vins souhaitant être initié à la dégustation de vins et des connaissances théoriques des vins du sud-ouest.*
- *Tout étudiant souhaitant compléter une formation générale d'hôtellerie-restauration.*

Déroulé de la formation :

1-Introduction — *Durée : 2 heures*

Découvrir les outils utilisés pendant la formation
Déchiffrer une étiquette de vin
Utiliser les informations et les codes à sa disposition
Découvrir la technique de Dégustation « Viniscalies® »
Identifier les règles classiques des associations gastronomiques

2-Les Styles — *Durée : 2 heures*

Comprendre l'impact de la gestion des rendements en viticulture

Etudier l'impact sur le style du vin de la macération alcoolique, de la fermentation alcoolique et malolactique, et du vieillissement en fut de chêne ou pas.

Adopter la technique de dégustation « Viniscalies® » en classant les arômes du vin (primaires/secondaires/ tertiaires) et en mesurant les 4 piliers (acidité/ alcool/ texture/ intensité aromatique)

3-Les vins du Sud-Ouest — *Durée : 4 heures*

Etudier les vins du Sud-Ouest : le climat, la géographie, les cépages,

Découvrir les styles des vins de Bergerac, de Cahors, de Madiran et Pacherenc, de Jurançon et d'Irouléguy

Dégustation de 3 domaines, Synthèse et bilan de la journée

4-Découverte des principales régions viticoles françaises — *Durée : 5 heures*

Analyser 4 domaines et des différentes cuvées de chaque domaine. Présentation et dégustation. Travaux pratiques

5-Le modèle Français — *Durée : 1 heure*

Comprendre les circuits de distribution
Appréhender les Marchés
Identifier les métiers du vin
Synthèse et bilan

6-Examen — *Durée : 1 heure*

Evaluation finale : Isoler un style de vin souhaité, conforme aux besoins du client.

Prérequis / effectif :

Aucun diplôme préalable n'est requis. Lecture et compréhension de base du français indispensables. Une préparation personnelle sera nécessaire (QCM de positionnement) et revue avec votre formatrice. Une session comporte au minimum 7 et au maximum 11 participants au total.

Suivi de la progression :

***Suivi de la progression pédagogique** : il est réalisé grâce à un positionnement oral initial, une évaluation continue de la progression, et un contrôle de l'acquisition des notions étudiées. A chaque nouvelle séquence pédagogique, questionnement oral sur les thèmes abordés.*

Evaluation / sanction de la formation :

***Suivi de l'exécution de la formation** : Feuilles d'émargements, attestation de présence, et attestation nominative remise au demandeur en fin d'action attestant des compétences acquises.*

***Evaluation pédagogique** : Positionnement réalisé au début de la formation. Évaluation continue de l'acquisition des notions étudiées (pratiques, feedback), contrôle de la capacité à les mettre en application. En fin d'action, le candidat remplit un QCM et 2 fiches de dégustation.*

***Evaluation de satisfaction** : mesure de la satisfaction à chaud, et à froid (sondage demandeur)*

Conditions et Modalités de la formation :

***Modalités et délais d'accès** : nous contacter par mail à caline.jds@orange.fr pour toutes les informations concernant les coûts pédagogiques, les délais et les modalités d'accès. Comptez 4 semaines minimum pour organiser une session en intra-entreprise et 4 jours maxi pour connaître les prochaines dates de sessions inter - entreprises, etc.*

***Accès Métiers / passerelles** : La formation permet d'augmenter son employabilité concernant les métiers du secteur HCR. C'est une action de formation complémentaire du CAP - Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant (https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38424/)*

Durée / Horaires / Lieu :

***Durée** : 15 heures de face à face pédagogique **Horaires** : de 8h30 à 12H30 et de 14h à 17h et 18h**

***Lieu** : Domaine Julien de Savignac, situé Avenue de la Libération, 24260 Le Bugue, France.*

Méthodes pédagogiques, techniques et d'encadrement :

***Support pédagogique remis aux participants** : oui*

***Techniques d'animation en présentiel** : alternance de cours théoriques avec l'aide de diaporamas, cartes, photos, schémas, quizz interactif, notes et schémas pratiques, et d'exercices pratiques constitués de dégustations de vins à l'aveugle, et de rédaction de fiches de dégustations.*

***Salle de formation** : elle est équipée d'un vidéo projecteur et d'un tableau white-board, d'échantillons de vins, de nombreux équipements de service divers, de documentation didactique consultable lors des cas pratiques.*

***Equipe pédagogique** : assurée par une spécialiste possédant des compétences techniques, pratiques et théoriques en rapport avec l'action dispensée : Mme MONTFORT Caline Formatrice agréé du WSET et cadre responsable des ventes au sein de la SAS Julien de SAVIGNAC.*

**durée journalière : 1er jour = 8 heures. 2ème jour = 7 heures*