



## Programme de la formation à distance « Viniscalies : Parlons Vins ! » Niveau 1

<p>« Celui qui sait déguster ne boit plus jamais de vin, mais il goûte ses suaves secrets* ». »</p> <p>Vous êtes à la recherche de connaissances et de compétences concernant le langage et le service du vin ? Vous êtes restaurateur ou hôtelier et vous souhaitez vous initier aux techniques du sommelier ? Vous considérez que le vin à table est bien plus qu'une boisson de plaisir ?</p> <p>Nous développerons lors de cette formation 100% distancielle le langage du vin, les caractéristiques des régions françaises importantes - climat, cépages, arômes - puis lors de dégustations, nous découvrirons les différents styles de vin au sein même de ces régions. Le plus de notre parcours : un kit pratique de dégustation livré avant le démarrage.</p>	<b>CONTEXTE</b>
<p>* citation de Salvatore Dali</p> <p>A l'issue de cette formation, le stagiaire sera capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Construire la fiche technique de dégustation de 12 vins sélectionnés**.</li><li>- Conseiller le client sur son choix de vin selon deux approches différentes :<ul style="list-style-type: none"><li>○ La logique classique « accord mets - vins ».</li><li>○ L'approche « typicité et style de vin. ».</li></ul></li><li>- Enrichir les échanges autour du vin avec le client tout au long du service.</li></ul>	<b>OBJECTIFS DE LA FORMATION</b>
<p>**Nous consulter pour connaître la liste exacte de la sélection JdS.</p> <p>Le parcours distanciel est d'une durée de 8 heures dont 4 séances de visioconférences synchrones (voir page suivante), et des applications pratiques asynchrones réalisées par le stagiaire sur un lieu à sa convenance.</p> <p>Ce parcours est destiné à toute personne désireuse d'acquérir certaines compétences liées au domaine du vin dans un cadre professionnel.</p>	<b>DURE ET PUBLIC</b>
<p>La lecture, l'écriture simple et une bonne compréhension du français sont indispensables. Un ordinateur avec pack office et doté d'une caméra est nécessaire pour suivre les cours. L'inscription à la session nécessite de réceptionner le kit pédagogique chez l'employeur avant le début de la formation.</p>	<b>PRE-REQUIS</b>
<p>Cette formation est réalisée à l'aide de supports pédagogiques et de techniques d'animation en distanciel : alternance de cours théoriques en visioconférence avec l'aide de diaporamas, cartes, photos, schémas, quizz interactif, notes et schémas pratiques, et d'exercices pratiques individuels (classe inversée) réalisés en autonomie constitués de dégustations et de rédaction de fiches de dégustations.</p> <p>La formation est assurée par la spécialiste - Mme MONTFORT - Formatrice agréé de l'institut WSET et cadre responsable des ventes au sein de la SAS Julien de SAVIGNAC.</p>	<b>MODALITES PEDAGOGIQUES</b>

<p><b>Chapitre I – Adopter les outils utilisés pendant la formation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Déchiffrer une étiquette de vin</li> <li>• Utiliser les informations et les codes à sa disposition</li> <li>• Découvrir la technique Viniscalies de Dégustation</li> <li>• Identifier les règles classiques des accords mets et vins.</li> </ul> <p><b>Chapitre II – Citer les principes et la terminologie liés aux process du vin</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Définir la notion - clé du terroir.</li> <li>• Identifier les termes essentiels liés à la transformation du raisin en vin.</li> <li>• Citer les étapes principales : de la cuve jusqu'à la table de restaurant</li> </ul>	<p>VISIO 1H30</p>	<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);"><b>CONTENU DE LA FORMATION</b></p>
<p><i>Travail en autonomie : Découvrir une fiche de dégustation en utilisant les codes et le langage du vin.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Exercice asynchrone d'analyse de 2 échantillons mis à sa disposition, suivi d'une prise de notes transmise par mail et d'une correction individualisée</li> </ul>	<p>PRATIQUE 30 MIN</p>	
<p><b>Chapitre III – S'initier à la palette aromatique des cépages aquitains</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Merlot : Acquérir ses caractéristiques aromatiques et ses atouts</li> <li>• Cabernet sauvignon : Reconnaître ses caractéristiques, ses atouts et certaines difficultés</li> <li>• Sauvignon blanc : Aromes, et caractéristiques</li> <li>• Sémillon : Identifier son rôle clé dans l'assemblage.</li> <li>• Bergerac, Bordeaux et Sancerre : Comparer les styles.</li> </ul>	<p>VISIO 1H30</p>	
<p><i>Travail en autonomie : Différencier et décrire plusieurs vins du sud-ouest.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Exercice asynchrone de dégustation, suivi d'une démarche analytique et d'une prise de notes détaillée</li> </ul>	<p>PRATIQUE 30 MIN</p>	
<p><b>Chapitre IV – Comparer les cépages Chardonnay et Pinot noir</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La Bourgogne : Interpréter l'expression de ces deux cépages sur des terroirs d'exception.</li> <li>• Les effervescents : Expliquer l'exception Champagne.</li> </ul>	<p>VISIO 2H00</p>	
<p><i>Travail en autonomie : Différencier puis décrire le style particulier des vins de Bourgogne.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Exercice asynchrone de dégustation, suivi d'une analyse et d'une prise de notes détaillée</li> </ul>	<p>PRATIQUE 30 MIN</p>	
<p><b>Chapitre V – Examiner les cépages de la vallée du Rhône et du Sud de la France</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cépages rouges : Expliquer les caractéristiques des Syrah et Grenache</li> <li>• Le Rhône : Distinguer les zones Septentrionale et méridionale.</li> <li>• Autres vins du Sud : Lister les AOC incontournables.</li> </ul> <p><b>Conclusions</b></p>	<p>VISIO 1H30</p>	
<p><b>Suivi de la progression pédagogique</b> : avant chaque séance par l'analyse des productions de l'apprenant (écrits), en cours de séquence (échanges ; reformulation) et à chaque nouvelle séance (questionnement oral sur les thèmes abordés).</p> <p><b>Evaluation pédagogique</b> : 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.</p> <p><b>Evaluation de satisfaction</b> : Questionnaire de satisfaction en fin de parcours</p> <p><b>Modalités et délais d'accès</b> : nous contacter par mail à <a href="mailto:caline.jds@orange.fr">caline.jds@orange.fr</a> pour toutes les informations concernant les délais et les modalités d'accès, comptez 4 semaines minimum pour organiser une session en intra-entreprise et 3 jours maxi pour connaître les prochaines dates de sessions inter entreprises, etc.</p> <p><b>Validation de la formation</b> : A l'issue de la formation, le stagiaire reçoit une attestation nominative de formation indiquant la nature de la formation suivie, sa durée et les objectifs atteints.</p>		<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);"><b>SUIVI ET EVALUATIONS</b></p>