

# Certificat de spécialiste en vin polycompétent mention œnotourisme

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

ECOLE DU VIN MUSCADELLE  
Isabelle Roberty  
06.79.01.01.37  
muscadelle24@orange.fr

## Accès à la formation

### Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarié(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

### Sélection :

Dossier  
Entretien

### Niveau d'entrée requis :

Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

### Conditions d'accès :

Etre majeur.

### Prérequis pédagogiques :

Un niveau Bac scientifique est conseillé et il est préférable d'avoir déjà suivi une formation initiale ou continue dans le milieu du vin, de la vente ou du tourisme, mais c'est l'engagement de l'apprenant qui est central. La formation ouverte en tout ou partie à distance implique une réelle motivation, une curiosité intellectuelle face aux apprentissages nouveaux, des compétences à travailler seul et à savoir s'organiser. L'accès à du débit internet suffisant de 800 kbits et à un matériel informatique permettant de faire des visioconférences, du traitement de texte et de travailler sur tableur. Un niveau en anglais B1 sur l'échelle du cadre européen commun de référence pour les langues est indispensable (possibilité de se former en parallèle à l'anglais pour les personnes ne justifiant pas du niveau B1). Une autre langue peut être préférable au niveau B1, en fonction du projet de l'apprenant(e). Pour les personnes ne maîtrisant pas bien la langue française pour des raisons de langue maternelle différente ou pour des causes de troubles du langage écrit, il est possible de faire des aménagements (écrit en langue anglaise, devoir transmis sous forme audio ou autre).

### Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

Le certificat de spécialiste polycompétent en vin mention œnotourisme, atteste que l'apprenant sait : -Déguster, associer, et commenter à l'écrit et à l'oral tous types de vins dans de nombreuses situations professionnelles. -Identifier la typicité des vins français et analyser l'origine des goûts et sensations ressentis dans les vins en fonction du travail effectué en production (vigne et chai) afin : d'en évaluer la qualité, de communiquer sur ces qualités, d'effectuer une sélection en fonction de critères de production précis, de les acheter, de les vendre, et de les promouvoir. -Réaliser des actions œnotouristiques, de leur conception à leur animation. -Expliquer clairement le mode de production biologique et expliquer l'impact du réchauffement climatique sur la vigne et le vin. Durant la formation, l'apprenant sera accompagné pour vérifier la solidité de son projet professionnel par rapport aux offres du marché et de ses aptitudes et attentes personnelles.

## Contenu et modalités d'organisation

La formation est répartie en 5 modules de compétences, qui intègrent chacun des unités de compétences regroupant des grains de compétences. Pour obtenir la certification, 90% des grains de compétences doivent être validés. Il y a 57 grains de compétences qui sont répartis en 14 unités de compétences. Tous les grains de compétences correspondent à des pratiques professionnelles identifiables. Module de compétences N°1 : Savoir déguster, associer et commenter à l'écrit et à l'oral tous types de vins dans de nombreuses situations professionnelles (16 grains de compétences) : 112 heures. Savoir déguster les vins blancs tranquilles et effervescents secs et doux, les vins rouges et rosés, et les vins doux naturels. Associer le vin avec des mets selon un menu préétabli ou à établir. Savoir rédiger un commentaire sur le vin et l'exprimer oralement face à un auditoire. Module de compétences N°2 : Identifier la typicité des vins français afin d'en évaluer la qualité, de communiquer sur leurs qualités, d'effectuer une sélection en fonction de critères de production précis, de les acheter, de les vendre et/ou de les promouvoir (17 grains de compétences) : 107 heures : Analyser les caractéristiques sensorielles des cépages méditerranéens et la relation à leurs terroirs et aux choix pris pour les vinifier et les élever. Savoir mettre en avant les caractéristiques des vins du Languedoc-Roussillon, de la vallée du Rhône, de Provence et de Corse, du Bordelais, du Sud-Ouest, du Val de Loire, de Bourgogne, de Champagne, du Beaujolais, d'Alsace, du Jura, et de la Savoie : géographie, histoire, négoce, coopération, encépagement des AOC, gastronomie locale. S'entraîner à déguster les vins de chaque région afin de pouvoir les décrire et reconnaître les défauts et qualités particulières à ses régions. Module de compétences N°3 : Analyser l'origine des goûts et sensations ressentis dans les vins en fonction du travail effectué en production (vigne et chai) afin d'en évaluer la qualité, communiquer sur ces qualités, promouvoir les vins auprès du public, faire des sélections de vins en fonctions de critères de production précis (14 grains de compétences) : 133 heures. Analyser et expliquer à un

...  
Commentaires sur la durée hebdomadaire Un positionnement et un questionnaire sur le projet sont réalisés avant l'entrée en formation afin de voir les parties individualisables à mettre en place. Tout au long de la formation, c'est le projet professionnel qui est central. Les dégustations, les grains de compétences peuvent être individualisés ou interchangeables selon les besoins. La situation sociale et le handicap sont pris en considération.

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Commentaires sur la parcours personnalisable Durant la semaine, l'apprenant doit réaliser 21 heures de travail personnel (si durée fixée à 5 mois). Un calendrier des tâches à réaliser est transmis. L'apprenant(e) peut décider de travailler sur une seule unité de compétence à la fois puis la valider ou mener de front plusieurs unités. Chaque semaine, l'apprenant(e) doit indiquer ses avancées à la formatrice. 1H30 de suivi individualisé par semaine sont prévu en visioconférence.

## Validation(s) Visée(s)

### > Attestation de fin de formation

## Et après ?

### Suite de parcours

Le spécialiste en vin polycompétent mention œnotourisme travaille soit au sein : d'une exploitation vitivinicole, d'une structure de négoce, de promotion ou de tourisme liés au vin, soit dans une entreprise spécialisée en œnotourisme. Il peut être salarié ou avoir un statut d'indépendant. Il peut exercer dans des structures de taille très variable. Il peut entrer directement sur le marché du travail ou continuer à se former. Un accompagnement est réalisé sur le montage du projet professionnel.

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00210435	du 02/11/2020 au 31/12/2023	Petit-Bersac (24)	ECOLE DU VIN MUSCADELLE		Non éligible	FPC

00553757

du 20/01/2025 au  
31/12/2029

Petit-Bersac  
(24)

ECOLE DU VIN  
MUSCADELLE

Non  
éligible

