

# Certificat de spécialiste en vin polycompétent mention œnotourisme

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

ECOLE DU VIN MUSCADELLE  
Roberty Isabelle  
05.53.91.65.11  
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  
Tests  
Entretien

### Niveau d'entrée requis :

Niveau 5 : DEUG, BTS, DUT, DEUST  
(Niveau 5 européen)

### Conditions d'accès :

La formation est ouverte à toute personne majeure ayant été retenu suite à étude de son parcours et de son projet professionnel. Pour valider son certificat, l'apprenant(e) devra fournir une pièce d'identité en cours de validité.

### Prérequis pédagogiques :

Pouvoir lire et/ou entendre la langue française (niveau B1 du CECRL), être en capacité de communiquer avec aisance auprès du public, avoir au minimum un niveau B1 en français et un niveau B1/B2 en anglais sur l'échelle du cadre européen commun de référence pour les langues, pouvoir travailler sur des supports digitalisés (questionnaire en ligne), savoir utiliser les logiciels excell et word, pouvoir renvoyer des documents PDF via internet (messagerie, site internet). Expérience de terrain et/ou formation initiale et/ou continue dans le domaine du vin, du tourisme, du commerce, de l'histoire ou de la géographie. Réel intérêt pour l'histoire et la géographie vitivinicole nationale et locale.

### Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

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, afin de les acheter, de les vendre, et de les promouvoir. Expliquer clairement le mode de production biologique et expliquer l'impact du réchauffement climatique sur la vigne et le vin. Animer des dégustations et de multiples prestations œnotouristiques avec un haut niveau de savoir-faire auprès d'un public varié comprenant les familles avec enfants. 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 4 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 55 grains de compétences qui sont répartis en 12 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 : 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 : 107 heures : Analyser les caractéristiques sensorielles des cépages 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) : 133 heures. Analyser et expliquer à un public l'origine des goûts et sensations ressenties dans les vins en fonction des cépages et des modes de vinification. Pouvoir expliquer les opérations communes aux différentes vinifications, les particularités des différents types de vins et les modes d'élevage des vins en production conventionnelle et biologique. Pouvoir identifier les accidents et maladies affectant le vin et reconnaître les principaux défauts du vin. Analyser et expliquer à un

...

**Commentaires sur la durée hebdomadaire** La formation est construite, en tenant compte des compétences déjà acquises par l'apprenant(e), des compétences devant être retravaillées et celles devant être découvertes et acquises pour le type d'emploi envisagé. Durant la formation, un point hebdomadaire est réalisé pour vérifier si le programme élaboré est toujours adapté à l'évolution du projet professionnel. En cas de besoin, des adaptations sont apportées au programme initial, tout en respectant la durée initiale prévue.

Parcours de formation personnalisable ?  Oui  Non  Mixte

**Commentaires sur la durée hebdomadaire** L'apprenant(e) doit réaliser environ 21 heures de travail personnel (si durée fixée à 8 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. Une dégustation de deux vins est à réalisée par semaine en ligne avec la formatrice ou seul à distance.

## Validation(s) Visée(s)

### > Attestation de fin de formation

## Et après ?

### Suite de parcours

Entrée direct dans le monde du travail ou poursuite de formation selon le profil du ou de la candidat(e).

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00262224	du 17/01/2022 au 31/12/2025	Petit-Bersac (24)	ECOLE DU VIN MUSCADELLE		Non éligible	FPC