

Certificat de spécialiste en vin polycompétent "mention Vente et Spiritourisme"

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

ECOLE DU VIN MUSCADELLE
Roberty Isabelle
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
Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

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

Conditions d'accès :

Etre majeur(e). L'accès à du débit internet
suffisant de 800 kbits, un matériel informatique
permettant de faire des visioconférences, du
traitement de texte et de travailler sur tableur
est indispensable.

Prérequis pédagogiques :

Un niveau minimal Bac+2, est conseillé. Les
codes sociétaux attendus par le type de
clientèles visées, pour la vente et les actions
œnotouristiques ou spiritouristiques doivent
être connus et maîtrisés. Une expérience
préalable de gestion du public ou de
professionnels est préférable. Un niveau en
anglais B2 sur l'échelle du cadre européen
commun de référence pour les langues est
indispensable. Le niveau C1 est nettement
préférable afin de gérer plus finement ses
négociations et ses animations. Un intérêt réel
sur les problématiques environnementales
(dont le changement climatique) concernant le
vin et le rhum est préférable. Une
compréhension des bases scientifiques pour
la partie production et analyses sensorielles
est souhaitable (niveau Bac +1 en sciences).
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.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

La formation se déroule en tout ou partie à distance. Elle s'adresse prioritairement aux personnes résidants dans des régions productrices de rhum et désirant occuper un emploi où le vin et le rhum seront centraux. Il n'est pas nécessaire de rentrer en métropole pour valider sa formation. - Se professionnaliser dans le domaine du vin et des spiritueux, en particulier le rhum. - Déguster, associer, et commenter à l'écrit et à l'oral tous types de vins et de rhums dans de nombreuses situations professionnelles. - Identifier la typicité des vins français et étrangers et des spiritueux français. - Analyser sommairement l'origine des goûts et sensations ressentis dans ses produits en fonction du travail effectué en production 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. - Expliquer clairement le mode de production biologique et expliquer l'impact du réchauffement climatique sur la vigne, le vin et la production de canne à sucre. - Acheter, stocker et vendre du vin, des bières, des spiritueux et en particulier le rhum. - Animer des dégustations et de multiples prestations œnotouristiques et spiritouristiques avec un haut niveau de savoir-faire auprès d'un public varié comprenant les familles avec enfants. - Acquérir un certificat d'établissement, non reconnu d'état, attestant des acquisitions des compétences. - Durant la formation, l'apprenant sera accompagné pour vérifier la solidité de son projet professionnel par rapport aux offres du marché, de ses aptitudes et attentes personnelles. L'objectif est de placer l'apprenant(e) en situation professionnelle réelle est demandé à l'apprenant. De nombreux vidéos ou podcasts en langue françaises et anglaises liées aux unités de compétence devront être suivies. L'apprenant(e) devra travailler sur le montage de son projet professionnel, sur ses réseaux sociaux et réseaux professionnels afin d'être en recherche active d'emploi durant sa formation.

Contenu et modalités d'organisation

La formation est répartie en 6 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 82 grains de compétences qui sont répartis en 19 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) : 108 heures. Savoir déguster les vins blancs tranquilles et effervescents secs et doux , les vins rouges et rosés, les vins doux naturels. Associer le vin avec des mets. 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 et spiritueux français (17 grains de compétences): 149 heures : 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, de la Savoie, du Cognac et de l'Armagnac : géographie, histoire, négoce, coopération, encépagement des AOC, gastronomie locale. Module de compétences N°3 : Analyser l'origine des goûts et sensations ressentis dans les vins en fonction du travail effectué en production (16 grains de compétences): 153 heures. Particularités des différents types de vins et les modes d'élevage des vins en production conventionnelle et biologique. Décrire la relation de la vigne à son terroir. Pouvoir expliquer les travaux réalisés à la vigne . Expliquer l'impact des traitements sur l'environnement et la santé. Analyser et expliquer à un public le fonctionnement d'une exploitation viticole, la législation encadrant les vins et l'impact du réchauffement climatique sur l'avenir du vin. Module de compétences N°4 : Acheter et vendre du vin et des spiritueux (9 grains de compétences) : 100 heures. Acheter du vin, des bières , des spiritueux dont du rhum. Maîtriser le stockage. Vendre du vin, des bières, du rhum et d'autres

Commentaires sur la durée hebdomadaire Avant l'entrée en formation, une étude poussée des besoins de l'apprenant(e) est réalisé. La formation est adaptée et la mention retenue tient compte du projet professionnel de l'apprenant(e). Durant la formation, un point est fait chaque mois par écrit et par voix orale lors des échanges en visioconférence. Une adaptation est mise en place pour le choix des vins et rhums en fonction de leur disponibilité locale. Adaptation progressive en fonction des difficultés rencontrées par l'apprenant(e).

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Commentaires sur la parcours personnalisable L'apprenant(e) doit réaliser les activités demandées qui peuvent être des recherches de produits, des visites d'exploitations, la mise en place d'animations, la réalisation de dégustation en visioconférence ou en autonomie, les exercices, les évaluations. Il est libre d'organiser son emploi du temps sur la semaine, mais il doit transmettre tous les mois une fiche indiquant les périodes travaillées. Il/elle devra faire environ 20 heures par semaine.

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Le certificat de spécialiste en vin polycompétent mention vente et spiritourisme permet d'occuper un emploi de vendeur et d'animateur spécialisé en spiritourisme au sein d'une exploitation vitivinicole ou d'une rhumerie développant le spiritourisme, d'une structure de négoce spécialisée en vin et en spiritueux en France ou à l'étranger. Possibilité de poursuites d'étude selon le profil du candidat(e).

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00322149	du 27/09/2022 au 31/12/2025	Petit-Bersac (24)	ECOLE DU VIN MUSCADELLE		Non éligible	FPC