

Certificat de spécialiste en vin polycompétent mention vente + Cours collectif présentiel

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
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, pouvoir fournir une pièce
d'identité pour obtenir le certificat.

Prérequis pédagogiques :

Pouvoir lire et/ou entendre la langue française
(niveau B1 du CECRL), 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, de la
vente, de la restauration, du tourisme ou de la
communication. L'accès à du débit internet
suffisant de 800 kbits et un matériel
informatique permettant de faire des
visioconférences, du traitement de texte et de
travailler sur tableur. Téléphone ou ordinateur
équipé d'une caméra permettant de se filmer
et/ou de s'enregistrer en audio.

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Obtenir un certificat professionnel exigeant, non reconnu d'état, prouvant sa capacité à travailler dans le milieu du vin. 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/ou de les promouvoir. Expliquer clairement le mode de production biologique et expliquer l'impact du réchauffement climatique sur la vigne et le vin. Acheter, vendre, en présentiel ou à distance, tous types de vins auprès d'une clientèle particulière et professionnelle, gérer les stocks. Animer des dégustations avec un haut niveau de savoir-faire dans le but de vendre ou de promouvoir tous types de vins. Acquérir les bons gestes professionnels attendus sur son poste de travail

Contenu et modalités d'organisation

La formation a une durée de 552 heures et est divisée en 5 modules de compétences, qui intègrent chacun 2 à 4 unités de compétences regroupant chacun 2 à 5 grains de compétences. Tous les grains de compétences correspondent à des pratiques professionnelles identifiables. La formation est mixte, associant des cours distanciels asynchrones (484 heures) et synchrones individualisés (48 heures), des cours collectifs présentiels (48 heures) et un suivi en situation de travail. Module 1 : 11 grains de compétences : 112 heures. Savoir déguster tous types de vins. Associer le vin avec des mets. Savoir rédiger un commentaire sur le vin et l'exprimer oralement face à un auditoire. Module 2 : (10 grains de compétences): 107 heures : Analyser les caractéristiques sensorielles des cépages français . 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 3 : 13 grains de compétences : 133 heures. Analyser et expliquer à un public l'origine des goûts et sensations ressenties dans les vins 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 principaux défauts du vin. Analyser et expliquer à un public les besoins d'une vigne pour produire des vins de qualité en conventionnelle, en raisonnée ou en agriculture biologique. 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 4 : 9 grains de compétences : 100 heures. Acheter du vin : Etablir ses besoins d'achats de vins en fonction de son stock et gérer des stocks. Acheter à des producteurs, des négociants

Commentaires sur la durée hebdomadaire Le programme de la formation est individualisée en amont. Durant la formation les heures de distanciel synchrone individualisé ne se basent que sur les besoins réels de l'apprenant(e). Les produits pour valider les dégustations sont adaptables au projet et au revenu de l'apprenant(e). Les heures synchrones individualisées sont calées sur les disponibilités de l'apprenant(e).

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Commentaires sur la parcours personnalisable La durée hebdomadaire est variable selon la disponibilité de l'apprenant(e). Il est possible de travailler hors temps de travail sur les heures à distance asynchrone. Les heures à distance synchrone se réalisent sur le temps de travail. Les cours collectifs en présentiels se déroulent en général le soir de 18H30 à 20H30.

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

A l'issu de la formation, l'apprenant(e) peut occuper un emploi au sein d'une exploitation vitivinicole, d'une structure de négoce spécialisée en vin en France ou à l'export, d'une grande ou moyenne surface de vente au détail, d'une structure de promotion liée au vin, d'une cave vendant du vin au détail ou en gros, d'une entreprise de vente de vin en ligne, en tant que salarié ou indépendant. Selon l'âge et le projet professionnel, la poursuite d'études supérieures peut être envisagée.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00361355	du 06/07/2023 au 31/12/2025	Petit-Bersac (24)	ECOLE DU VIN MUSCADELLE		Non éligible	FPC