



Viticulture

Analyse Sensorielle, Conseil, Vente de Vins, Bières et Spiritueux

CFPPA 89
CENTRE DE
FORMATION PROFESSIONNELLE

RNCP : 38093 (validation partielle) • Formation certifiante Niveau 4 **En formation continue**

PUBLIC CONCERNÉ

- Toute personne de plus de 18 ans.
- Salarié.e.s bénéficiant d'un projet de transition professionnel.
- Demandeur d'emploi, salarié utilisant son compte CPF.

CONDITION D'ENTRÉE EN FORMATION

- Admission suite à un entretien individuel de motivation et phase de positionnement (stage en entreprise, rencontres de professionnels...) pour valider le projet de formation,
- Test de niveau en anglais.

ORGANISATION DE LA FORMATION

- Formation de 105 heures réparties sur 3 mois, 1 semaine par mois au CFPPA,
- La formation est organisée en présentiel.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Journées en centre animées par des formateurs experts du domaine de formation, apports de connaissance, multi-modalités pédagogiques (jeux de rôle, supports numériques, vidéos, documentation...),
- Journées de formation délocalisées au sein d'exploitation viticole avec mise en situation pratique, visites pédagogiques,
- Jeux d'éveil des sens, ateliers accords mets et vin.

LES POINTS FORTS DE LA FORMATION

- Nombreuses rencontres de professionnels et visites pédagogiques,
- Plateau technique de l'EPL : Vignes de l'exploitation agricole, laboratoire d'analyse sensorielle.

OBJECTIFS VISÉS ET ÉVALUABLES DE LA FORMATION

- Accueillir les clients au caveau, présenter le domaine et les vins au travers d'une visite/ dégustation commentée en français et en anglais,
- Acquérir le vocabulaire spécifique à la description des vins par l'analyse sensorielle,
- Maîtrise le vocabulaire technique du vin et les processus d'élaboration,
- Conseiller le client sur les associations mets et vins,
- S'initier à l'élaboration et la dégustation des bières et spiritueux.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES OBJECTIFS

- Évaluations des acquis en cours de formation (échanges oraux, exercices, travaux pratiques, QCM...)
- Les acquis en formation sont évalués en situation professionnelle in situ ou reconstitués (épreuves pratiques) et/ou lors d'un entretien oral devant un jury composé de professionnels.
- Attestation de présence délivrée en fin de formation.

MODALITÉS DE VALIDATION

- Attestation de présence délivrée en fin de formation,
- Possibilité de valider l'UCARE « Accueil de publics étranger dans le cadre de son activité : Anglais du vin » du BPREA (RNCP : 38093).

CONDITIONS MATÉRIELLES

- Prochaines dates : Nous consulter,
- Tarif : coût de la formation pouvant être pris en charge par le CPF et/ou en autofinancement. D'autres possibilités de prise en charge sont possibles selon la situation des candidats (salarié...), nous consulter.
- Informations générales à retrouver sur les fiches « Modalités de financement » et « Modalités pratiques ».

LA VIE AU CENTRE

Hébergement - Restauration sur place - Centre de ressources documentaires - Wifi - Accessibilité des locaux.



Programme de la formation	Volume Horaire
Découverte de la filière viticole, des acteurs, des appellations et des vignobles de l'Yonne	14h
De la vigne au vin : les étapes de l'élaboration du vin	14h
La dégustation par l'analyse sensorielle - Le vocabulaire technique de la dégustation - Identification des goûts, des arômes	21h
Accueil et conseil d'un client - Les étapes de l'accueil d'un client au caveau - Présentation du domaine, des caractéristiques du vin, de l'appellation, les accords mets et vin	28h
Anglais du vin	21h
Le processus d'élaboration des bières et des spiritueux	7h



**+ d'infos
sur la certification**



**Les taux de réussite, d'insertion et de satisfaction sont accessibles
sur notre site Internet www.terresdelyonne.com : Démarche Qualité**

Accessibilité de nos formations aux personnes en situation de handicap :
Consulter notre référent handicap



Pour toute question, n'hésitez pas à nous contacter :



CFPPA 89
Rue de La Brosse
89290 Venoy



www.terresdelyonne.fr
ou notre page Facebook :
fb.com/cfppa89



03.86.94.60.20



cfppa.auxerre@educagri.fr

Photos et illustrations : Pixabay et Freepik

CFPPA 89
CENTRE DE
FORMATION PROFESSIONNELLE

DOC_FORM_056_V0

Dernière mise à jour : 28/06/2024