



**LC FORMATIONS**  
CONSEIL & DEVELOPPEMENT

PROGRAMME DE FORMATION

# OENOLOGIE



# FORMATION OENOLOGIE

## ➔ OBJECTIFS PROFESSIONNELS :

- Acquérir une compréhension approfondie des principes de l'œnologie.
- Distinguer les différents types de vins et leurs caractéristiques.
- Développer des compétences en dégustation de vins et en analyse sensorielle.
- Appréhender les processus de vinification et d'élevage des vins.

## ➔ CATÉGORIE ET BUT

La catégorie prévue à l'article L.6313-1 est : Action de formation

Cette action a pour but (article L.6313-3) : Action de formation visant à développer les compétences en œnologie pour une utilisation personnelle ou professionnelle.

## ➔ PUBLIC

Le public concerné est : tout public.

## ➔ PRÉ-REQUIS

Les conditions d'accès sont :

Pré-requis : Aucun

Niveau exigé : Débutant

## ➔ DURÉE

Cette formation se déroulera en 60 heures sur 8 jours.

Horaires et Dates : Voir convention de formation.

## ➔ TARIF

Sur demande.

## ➔ MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

L'inscription est réputée acquise lorsque : La convention de formation est signée.

Les délais d'accès à l'action sont : 15 jours avant de le début de l'action de formation.



# FORMATION OENOLOGIE

## ➔ MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT

### MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Cours théoriques et dégustations pratiques.
- Utilisation de supports pédagogiques tels que des fiches de dégustation et des vidéos explicatives.
- Programme de formation détaillé remis aux stagiaires.

**OUTILS PÉDAGOGIQUES** : L'intervenant alternera découverte des concepts liés au business, découverte des audiences et conseils pédagogiques sur la bonne façon de communiquer. Les exercices permettront de valider les acquis tout au long de la formation. Les stagiaires étudieront notamment un cas concret de publication, à adapter selon les règles et usages de chaque media social.

**SUPPORTS PÉDAGOGIQUES** : Livret explicatif.

**PRISE EN COMPTE DU HANDICAP** : Les personnes en situation de handicap physique peuvent tout à fait rejoindre notre formation. Merci de nous contacter pour toute situation particulière.

### ELÉMENTS MATÉRIELS DE LA FORMATION

Equipements divers mis à disposition : un ordinateur avec connexion internet sera mis à disposition du stagiaire.

Documentation : Le formateur s'appuiera sur des articles disponibles en ligne.

### COMPÉTENCES DES FORMATEURS

Le formateur référent possède les qualités nécessaires à la mise en place d'un parcours modulaire. Il a un rôle de formateur accompagnateur. Il réajuste en permanence le contenu de la formation en fonction des avancées du stagiaire. Il reste à l'écoute des besoins et répond au mieux aux attentes.

La formation sera assurée par :



# **FORMATION OENOLOGIE**

## **➔ CONTENU DE LA FORMATION**

### **PARTIE 1 - INTRODUCTION À L'ŒNOLOGIE (5H)**

- Histoire et évolution de l'œnologie
- Les grandes régions viticoles du monde
- Terminologie de base et introduction aux cépages

### **PARTIE 2 - VITICULTURE ET VINIFICATION (10H)**

- Cycle de la vigne et terroirs viticoles
- Processus de vinification : de la vendange à la mise en bouteille
- Techniques de vinification : vin blanc, rouge, rosé et effervescent

### **PARTIE 3 - ANALYSE SENSORIELLE ET DÉGUSTATION (20H)**

- Méthodologie de dégustation : vue, nez, bouche
- Identification des arômes, des saveurs et des défauts du vin
- Dégustation comparative des principaux types de vins



# FORMATION OENOLOGIE

## ➔ **CONTENU DE LA FORMATION**

### **PARTIE 4 - ACCORDS METS ET VINS (10H)**

- Principes de base des accords mets et vins
- Pratique des accords : dégustation de vins avec différents plats
- Création d'un menu avec des accords harmonieux

### **PARTIE 5 - LES GRANDS VINS ET LEUR CONSERVATION (5H)**

- Étude des grands crus et vins d'exception
- Techniques de conservation du vin : cave, température, humidité
- Vieillessement des vins et évolution des arômes

### **PARTIE 6 - ASPECTS COMMERCIAUX ET RÉGLEMENTAIRES (5H)**

- Marché du vin : acteurs, tendances et distribution
- Étiquetage des vins et législation en vigueur
- Introduction à la vente de vin : techniques de vente et marketing

### **PARTIE 7 - PROJET FINAL (5H)**

- Élaboration d'une analyse détaillée d'un vin ou d'un vignoble
- Présentation et évaluation du projet devant un jury de formateurs
- Évaluation des acquis en dégustation et analyse sensorielle



# FORMATION OENOLOGIE

## ➔ SUIVI ET ÉVALUATION

### EXÉCUTION DE L'ACTION

Les moyens permettant de suivre l'exécution de l'action sont :

- Feuilles de présence émargées par les stagiaires et le formateur
- Attestation remise aux stagiaires ayant suivi la formation Instagram Business avec assiduité

### MODALITÉS D'ÉVALUATION DES RÉSULTATS (OU D'ACQUISITION DES COMPÉTENCES)

Les moyens mis en place pour déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances ou les gestes professionnels précisés dans les objectifs sont :

- Questions orales et exercices pratiques
- Exercices et publications multimédias validant les acquis tout au long de la formation
- Mise en situation finale



**LC FORMATIONS**  
CONSEIL & DEVELOPPEMENT

---

LC FORMATIONS

50 AVENUE DES CHAMPS ELYSEES 75008 PARIS  
SIRET 88379731800036 - SARL AU CAPITAL SOCIAL DE 1000 € - NUMÉRO TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR77883797318  
DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE FORMATION ENREGISTRÉE SOUS LE N°11757183875 DU PRÉFET DE RÉGION D' ÎLE-DE-FRANCE