

**SOMMELLERIE****CONNAITRE LES VINS DE LA GRANDE RÉGION OCCITANIE  
POUR MIEUX LES VENDRE****3 JOURS (24H)****Objectif pédagogique :** Approfondir ses connaissances sur les différents types de vins de la région Occitanie**Objectifs opérationnels :** Maîtriser les étapes de la dégustation / Identifier les différents facteurs environnementaux / Identifier les différentes caractéristiques des AOP et IGP / Organiser et animer des dégustations de vins / Veiller au bon décryptage des étiquettes / Concevoir un argumentaire commercial / Maîtriser la cartographie des vins du Languedoc Roussillon / Identifier les différents facteurs environnementaux / Identifier les caractéristiques des différentes appellations viticoles du Languedoc Roussillon**PUBLIC CONCERNÉ**

Cette formation s'adresse aux personnes amenées à conseiller, servir et vendre du vin, aux demandeurs d'emploi ou aux amateurs de vin

**PRÉ-REQUIS**

Etre majeur pour la dégustation de vin.

**ACCESSIBILITE HANDICAP**

En présentiel, toutes les formations ont lieu dans des salles accessibles aux personnes à mobilité réduite.  
Pour toutes les situations de handicap, merci de nous contacter le plus en amont possible (1 mois) pour étudier la faisabilité et l'adaptation de la formation : logistique, pédagogie et animation de la formation.

**PROFIL DE VOTRE FORMATEUR**

Cette formation est assurée par un sommelier professionnel ayant plus de 10 ans d'expérience.

**PARTICIPANTS**

Cette formation est assurée pour des groupes entre 3 et 15 personnes

**FORMATION PROFESSIONNELLE**

Attestation remise par Atout Terroir

**INSCRIPTIONS ET DELAIS D'ACCES**

L'inscription se fait par email après un entretien mail/téléphone auprès de l'équipe d'Atout Terroir qui valide la faisabilité et la pertinence du projet de formation selon les pré-requis établis. Un programme et un devis sont envoyés. A l'issue de la validation du devis, la formation pourra être planifiée au plus tôt dans les 15 jours.

**LIEU**

Cette formation peut être assurée en entreprise ou au centre de formation Atout Terroir  
5 rue de la Lucques  
34725 Saint André de Sangonis (à 20 min de Montpellier)  
Visite de vignobles en cas pratiques

**CONTACT**

Pour les inscriptions et les demandes de renseignement veuillez contacter :  
Josselin MENDIGAL - Responsable pédagogique  
Laetitia MATHIEU - Gérante  
Mail : [contact@atout-terroir.com](mailto:contact@atout-terroir.com)  
Téléphone : 07 82 55 14 72 / 06 95 09 00 47

**MÉTHODE PÉDAGOGIQUE**

Modalités pédagogiques :  
Cas pratiques, méthode de l'incident et discussion collective - Jeux de rôles : langage et gestuelle face à un client

Matériel utilisé :  
Matériel professionnel de dégustation (verre, crachoir, nez du vin, ...), Supports de formation

Documents remis au stagiaire :  
Manuel de formation "Master Level - Région Occitanie", Evaluation

Rôle du formateur :  
Évaluer les compétences - Évaluer les acquis - Apports théoriques - Animation de groupe dans le but de faire émerger les solutions par des techniques d'animation participative

**MODALITÉS DE SUIVI ET D'EVALUATION DES STAGIAIRES ET DES FORMATEURS**

Suivi des stagiaires :  
Attestations de présence, attestation d'entrée en formation et attestation de fin de formation

Evaluations des stagiaires en début et fin de formation :  
Autodiagnostic oral et dégustation en début de formation  
Evaluation sur la connaissance des vins par un QCM.  
Evaluation de la satisfaction en fin de formation  
Evaluation de la satisfaction post-formation (taux d'insertion, taux d'augmentation du chiffre d'affaires)

Evaluation du formateur par les stagiaires en fin de formation :  
Questionnaire

**CONNAITRE LES VINS DE LA GRANDE RÉGION OCCITANIE  
POUR MIEUX LES VENDRE****3 JOURS (24H)****Objectif pédagogique :** Approfondir ses connaissances sur les différents types de vins de la région Occitanie**Objectifs opérationnels :** Maitriser les étapes de la dégustation / Identifier les différents facteurs environnementaux / Identifier les différentes caractéristiques des AOP et IGP / Organiser et animer des dégustations de vins / Veiller au bon décryptage des étiquettes / Concevoir un argumentaire commercial / Maitriser la cartographie des vins du Languedoc Roussillon / Identifier les différents facteurs environnementaux / Identifier les caractéristiques des différentes appellations viticoles du Languedoc Roussillon**PROGRAMME DE FORMATION****BLOC DE COMPETENCES : CONNAISSANCE DES VINS DE LA GRANDE REGION OCCITANIE****1.CONNAISSANCE DES VINS DU LANGUEDOC - ROUSSILLON**

- Le vocabulaire du vin : la vigne et le raisin
- Le vocabulaire du vin : les vinifications
- Les facteurs influençant la qualité du raisin
- Les cépages
- Cartographie du vignoble du Languedoc-Roussillon (Organisation, Appellations AOP et IGP, terroirs, géologie, histoire ...)
- La lecture d'une étiquette de vin du Languedoc-Roussillon

**2.CONNAISSANCE DES VINS DU SUD-OUEST**

- Les cépages
- Cartographie du vignoble du Sud Ouest (Organisation, Appellations AOP et IGP, terroirs, géologie, histoire ...)
- La lecture d'une étiquette de vin du Sud-Ouest

**3. LE SERVICE DU VIN**

- Les températures de service , le carafage et la décantation
- Les techniques de service (sommellerie)
- La cave idéale
- La conservation du vin

**4.ARGUMENTATION PROFESSIONNELLE**

- Méthodologie de la dégustation professionnelle
- Vocabulaire et argumentaire de vente
- Méthodologie de la rédaction d'un commentaire de dégustation
- Les règles des accords mets et vins

**DÉROULÉ PÉDAGOGIQUE**

Dégustation et auto-diagnostic oral en début de formation, dans le but d'évaluer le niveau de connaissance de chaque stagiaire , afin d'adapter le rythme de la formation

**BLOC DE COMPETENCES : CONNAISSANCE DES VINS DE LA REGION OCCITANIE (3 JOURS = 21H)****1.CONNAISSANCE DES VINS DU LANGUEDOC-ROUSSILLON (12H)**

Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme  
Dégustation d'une cuvée représentative de plusieurs appellations présentée

- **CONNAISSANCE DES VINS DU SUD-OUEST (8H)**

Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme  
Dégustation d'une cuvée représentative de plusieurs appellations présentée

**2. LE SERVICE DU VIN (1H)**

Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme

**3.ARGUMENTATION PROFESSIONNELLE (3H)**

Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme

**EVALUATION DE FIN DE FORMATION :**

QCM 50 questions portant sur l'intégralité du programme  
Carte à compléter portant sur l'intégralité du programme  
Dégustation d'un vin avec rédaction d'un commentaire de dégustation  
Dissertation : Présenter le vin comme si vous le vendiez à un client