

## CONNAITRE LES VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE POUR MIEUX LES VENDRE

FORMACODE : 42739

1 JOUR (7H)

**Objectif pédagogique :** Approfondir ses connaissances sur les différents types de vins de la région viticole Vallée du Rhône

**Objectifs opérationnels :** Maîtriser le vocabulaire du vin, son service et la cartographie des vins de la Vallée du Rhône . Savoir déguster de manière professionnelle et être capable de rédiger un commentaire de dégustation. Etre capable de conseiller un vin de la Vallée du Rhône et être à l'aise face à sa clientèle.

## 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 "Connaissance des vins de la Vallée du Rhône", 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 VALLÉE DU RHÔNE POUR MIEUX LES VENDRE

1 JOUR (7H)

**Objectif pédagogique :** Approfondir ses connaissances sur les différents types de vins de la région viticole Vallée du Rhône

**Objectifs opérationnels :** Maîtriser le vocabulaire du vin, son service et la cartographie des vins de la Vallée du Rhône . Savoir déguster de manière professionnelle et être capable de rédiger un commentaire de dégustation. Etre capable de conseiller un vin de la Vallée du Rhône et être à l'aise face à sa clientèle.

## PROGRAMME DE FORMATION

**BLOC DE COMPETENCES 1 : CONNAISSANCE DES VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE****1. CONNAISSANCE DES VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE**

- 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 de la Vallée du Rhône (Appellations AOP et IGP, terroirs, géologie, histoire ...)
- La lecture d'une étiquette de vin

**2. 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

**3. DÉGUSTATION ET 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 1 : CONNAISSANCE DES VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE (1 JOUR = 7H)**

**1. CONNAISSANCE DES VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE (4H)**  
Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme  
Dégustation d'une cuvée représentative de plusieurs appellations présentée

Evaluation de fin d'étape :

QCM

Exercice de mise en situation de lecture d'une étiquette de vin

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

Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme

Evaluation de fin d'étape :

QCM

Exercice de mise en situation de service du vin

**3. DÉGUSTATION ET ARGUMENTATION PROFESSIONNELLE (2H)**

Apprentissage théorique de chaque étape constituant le programme

Evaluation de fin d'étape :

Exercice de mise en situation de dégustation d'un vin avec rédaction d'un commentaire de dégustation et jeu de rôle de la vente de ce vin