



atout TERROIR

LIVRET D'ACCUEIL

« Apprendre c'est vouloir progresser, c'est être animé d'une passion, d'une soif intense de découverte. »

JIDDU KRISHNAMURTI, PENSEUR INDIEN PROMOUVANT L'ÉDUCATION ALTERNATIVE

atout TERROIR

UNE #PÉDAGOGIE INNOVANTE

VIN + JEU = OENOLUDISME

Nous sommes convaincus que la **connaissance est accessible à tous** à partir du moment où nous utilisons les bons outils pour la transmettre. Nous envisageons donc la **formation en sommellerie et œnologie** de façon conviviale et décomplexée par le jeu.

Le monde du vin, des bières et des spiritueux, est désormais à la portée de tous et vient à votre rencontre.



C'EST EN FAISANT QUE L'ON APPREND

Notre #Team part du principe que vous devez être acteur de votre formation. Avec nous, pas de formation traditionnelle qui part de la théorie pour aller vers la pratique ! Nous privilégions les **misés en situation authentiques** dans lesquelles vous pourrez comprendre et maîtriser les différentes ressources que le formateur met à votre disposition. C'est ce que l'on appelle la **pédagogie active et expérientielle**.

Dans le cadre de nos formations en **communication, commercialisation et en œnotourisme**, nous vous encourageons à **travailler votre problématique ou votre projet professionnel, pendant la formation**.

Par exemple, un vigneron ou un restaurateur pourra créer son propre site internet, travailler sa stratégie de commercialisation, ou créer son événement œnotouristique, dans le cadre du module de formation correspondant.

Si vous avez un projet de création d'entreprise, vous pourrez aussi travailler sur ce dernier.

Nous nous déplaçons aussi dans les entreprises pour travailler **des mises en situation réelles**, en totale adéquation avec vos conditions de travail et celles de vos salariés.



NOS CHIFFRES CLÉS - 2022

ATOUT TERROIR FORMATION, a OUVERT EN 2018.

A partir de cette date , et dans un soucis d'amélioration continue, tous les ans nous vous communiquons les statistiques suivantes :

5/5

NOTE GOOGLE

4.8/5

NOTE LA BONNE FORMATION
POLE EMPLOI

**+DE 350
APPRENANTS**

FORMÉS DEPUIS 2018

**TAUX MOYEN
D'AUGMENTATION
DE CA**

28 %

100 %

SATISFACTION DES EMPLOYEURS AU
SUJET DE LA FORMATION DE LEURS
SALARIÉS

100 %

TAUX DE RÉALISATION DU
PROJET PROFESSIONNEL
(PUBLIC PÔLE EMPLOI)

NOS CERTIFICATIONS

Qualiopi 
processus certifié

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été
délivrée au titre de la catégorie
d'action suivante :

ACTIONS DE FORMATION

CERTIF

Région

L'ENGAGEMENT QUALITÉ

LAETITIA MATHIEU
FONDATRICE – GÉRANTE

**CONSULTANTE ET FORMATRICE SPECIALISEE EN MARKETING,
COMMUNICATION ET OENOTOURISME**

RÉFÉRENTE QUALITÉ – PÉDAGOGIQUE – HANDICAP

« C'est en Chine que la passion du vin m'a piquée. Responsable Commerciale Zone Asie chez un importateur, c'est au contact d'hommes et de femmes parlant de leur métier de vigneron.ne avec leurs tripes et des étoiles dans les yeux que je suis tombée amoureuse du monde viticole. J'ai poursuivi mon parcours dans les vignobles Chiliens et Languedociens, en tant que Directrice Export et Directrice Oenotourisme, mais surtout en tant que "couteau-suisse" au sein de domaines viticoles .

Aujourd'hui, je suis spécialisée en accompagnement à la valorisation de l'offre des entreprises viti-vinicole et en marketing territorial auprès des institutions régionales.

J'aime accompagner les apprenants dans le développement leurs projets, au sein des formations en communication, marketing, commercialisation et oenotourisme.



JOSSELIN MENDIGAL
RESPONSABLE PEDAGOGIQUE – FORMATEUR

CHEF SOMMELIER
CONSULTANT SPECIALISE EN SOMMELLERIE
FORMATEUR EN SOMMELLERIE

« Sommelier diplômé d'une Mention complémentaire en 2004 et titulaire du Master Level Sud de France, j'ai fait mes armes dans les de belles maisons : La Maison du Danemark « Le Copenhague », l'Hôtel Four Seasons, Le Georges V et son restaurant le « V » avant d'arriver dans le sud de la France « Au Jardin des Sens » aux côtés des Frères Pourcel.

En 2007, seconde carrière de Sommelier caviste pendant plus de 10 ans dans une des plus prestigieuse cave de Montpellier « Aux grands vins de France ».

Depuis 2017 je transmets mon amour des vins, de la sommellerie et mon expertise à travers la formation auprès des professionnels de l'hôtellerie , de la restauration et des cavistes en tant que sommelier formateur et consultant pour les cartes des vins et la constitution de leur cave.

J'ai rejoint Atout Terroir en 2019 et nous avons monté ensemble toute une gamme de formations professionnelles finançables par les fonds OPCO, , AIF ou Pôle Emploi. »



LA #TEAM



SABRINA JACQUEMIN
RESPONSABLE COMMUNICATION DIGITALE
RESPONSABLE SUD-OUEST, GRAND-EST ET AQUITAINE -
FORMATRICE

SOMMELIERE
CONSULTANTEE SPECIALISEE EN SOMMELLERIE
FORMATRICE EN SOMMELLERIE

« En 2010 lors de mon entrée en école hôtelière, mon professeur de restaurant, un homme passionné, m'inscrit à ses cours de sommellerie.

Cet engouement, cette soif d'apprendre m'a permis de remporter en 2013 la meilleure dégustation à l'aveugle des vins du Sud-Ouest et en 2014 le titre de meilleure sommelière des terroirs du Sud-Ouest.

J'ai principalement exercé en restauration étoilée avec des expériences en restaurants traditionnels, traiteurs, événementiel et caves à vins.

Ma passion pour le vin me pousse à passer le WSET niveau 3 que j'obtiens avec mention.

La même année je crée "Winelove" (dégustations de vins & spiritueux à domicile, ventes et événementiel) en parallèle de mon activité d'Agent Commercial.

En 2021 je rejoins Atout Terroir en tant que formatrice sur le Sud-Ouest. Je serai à votre écoute et heureuse de vous transmettre cette passion que je cultive depuis 11 ans ou je privilégie les notions de partage, de plaisir, de convivialité, et d'amour du vin."

SIMON PAGES
FORMATEUR

VIGNERON - VINIFICATEUR
CONSULTANT ET FORMATEUR SPECIALISE EN
VINIFICATION, COMMERCIALISATION ET SOMMELLERIE

« Pur produit du terroir Languedocien, je suis issu d'une famille de vignerons dans le Minervois.

J'aime les challenges et me dépasser sur des objectifs, j'ai donc décidé de me tourner vers un Diplôme de Technico-Commercial en Vins et Spiritueux avant de me construire une solide expérience de 8 ans chez un Caviste Montpellierain en tant que conseiller clientèle et commercial responsable du réseau CHR (Caviste, Hôtel, Restaurant).

En 2020, je me lance dans une nouvelle aventure en ressortant une vieille recette d'apéritif familial à base de vin, en la vinifiant différemment pour créer une marque d'apéritif Occitan le "Bal Pagès".

Passionné de spiritueux, je passe aussi le diplôme du WSET Spirits niveau 2 (plus haut niveau).

J'ai rejoint Atout Terroir en 2019 en tant que consultant et formateur en commercialisation, en vinifications et en connaissance des vins et spiritueux."



SOPHIE ARCHIMBAUD
RESPONSABLE PARIS / ILE DE FRANCE – FORMATRICE

CONSULTANTE SPECIALISEE EN SOMMELLERIE
FORMATRICE EN SOMMELLERIE

« Passionnée par le monde viticole, par ces hommes et femmes du terroir, leur histoire, leur partage, leur passion, leur convivialité, c'est en 2017 que je décide de retourner sur les bancs de l'école afin de tout savoir sur ce nectar incroyable : le vin.

Une année intense de formation dans l'école de l'excellence du Cordon Bleu Paris m'a permis de découvrir de grands domaines, de grands vins et d'être au coeur de l'action dans les vignes et le chai afin de comprendre le vin.

Cette passion, j'aime la partager et la transmettre à travers des ateliers, des formations conviviales.

Dans cet esprit, j'ai créé Instants Dit Vin, un concept de caravane bar à vin itinérant pour donner une touche d'originalité aux événements privés ou professionnels autour du vin de vignerons indépendants respectueux de l'environnement.

Aujourd'hui, je suis heureuse de rejoindre l'équipe d'Atout Terroir afin de conseiller et partager mon savoir et mes compétences, dans le cadre du développement des formations d'Atout Terroir sur Paris et l'Ile de France »

BAPTISTE ROSS-BONNEAU
FORMATEUR – CONSULTANT

SOMMELIER
CONSULTANT SPECIALISE EN SOMMELLERIE
FORMATEUR EN SOMMELLERIE

« Après de belles années en tant que Chef Sommelier du restaurant gastronomique La Barbacane de l'Hotel de la Cité de Carcassonne (une étoile au Guide Michelin), j'obtiens un double titre de champion de France et Champion du Monde du Challenge Sud de France de Sommelierie.

Depuis j'ai décidé de me consacrer à la valorisation des vins du Languedoc-Roussillon et de ses vignerons, ainsi qu'à l'amélioration du service du vin et des spiritueux dans nos plus beaux restaurants régionaux.

En 2022, je me lance même dans un projet fou : "Faire un tour d'Europe de la Sommelierie en présentant les vins de notre région dans les plus beaux établissements du continent ! (aventure à suivre sur @baptiste_ross_bonneau)

C'est donc tout naturellement que j'ai souhaité intégrer en 2019, l'équipe d'Atout Terroir, spécialisée dans le secteur en tant que formateur et consultant spécialisé en Sommelierie et Gastronomie »





QUENTIN FIGUERES
FORMATEUR – CONSULTANT

SOMMELIER
CONSULTANT SPECIALISE EN ZYTHOLOGIE
FORMATEUR EN ZYTHOLOGIE

« Plus connu sous le nom de @the_hoppy_sommelier, j'obtiens une première licence en viticulture et œnologie avant de passer mon diplôme de sommelier.

Je démarre ma carrière chez le restaurateur étoilé Mathieu De Lauzun* avant de me tourner vers le métier de sommelier caviste.

Passionné de bières, je me forme au brassage et aux faux goûts de la bière et réoriente ma carrière vers un poste de conseiller clientèle en cave à bières. J'y anime aussi de nombreux ateliers d'initiation à la bière et au micro brassage

C'est donc tout naturellement que je rejoins en 2020, l'équipe de formateurs d'Atout Terroir, lorsque le centre de formation développe ses premières formations en zythologie : connaissance du monde de la bière.»

HELENE CADEAU
CONSULTANTE

CONSULTANTE SPÉCIALISÉE EN ŒNOTOURISME,
MARKETING ET COMMUNICATION

« De formation « Développement économique local et Tourisme », j'exerce depuis 19 ans dans ce secteur. D'abord à l'échelle d'un Pôle touristique international, puis de territoires.

Passionnée d'œno-culture et de relations humaines, j'ai orienté le développement de ma carrière vers le tourisme viti-vinicole en Hérault durant 12 années. J'ai impulsé l'émergence de 7 destinations Vignobles & découvertes, soit un réseau œnotouristique de plus de 700 professionnels du Tourisme et du Vin! L'animation Territoriale, les partenariats public/privé, l'œnotourisme et mon ouverture d'esprit m'ont mis sur les rails de la « Facilitation en intelligence collective ».

J'ai déjà collaboré avec Atout Terroir, lors d'accompagnements de destinations héraultaises. C'était donc une évidence, que nous continuerions notre route ensemble en intégrant l'équipe en 2023."



LA #TEAM

GREGORY SOMA
FORMATEUR – CONSULTANT

COMMUNITY MANAGER
CONSULTANT SPECIALISE EN RESEAUX SOCIAUX
FORMATEUR EN RESEAUX SOCIAUX

« Ma passion du vin est née de rencontres vigneronnes sur les appellations Vacqueyras et le Gigondas . C'est en voulant faire partager mes découvertes que j'ai démarré un blog (Fifty Wines of Greg) ainsi qu'une activité intense sur les réseaux sociaux tout en cultivant l'art de la mise en valeur des domaines et de leurs cuvées par la photo et la vidéo.

Fort de mon expérience d'influenceur, c'est avec plaisir que j'intègre l'équipe d'Atout Terroir pour vous aider à développer votre stratégie digitale sur les réseaux sociaux , qui sont aujourd'hui incontournables au développement de la notoriété des domaines et de leurs ventes . »



LIEUX DE FORMATION

DANS NOS LOCAUX - 34



VUE EXTERIEURE

NOUS LOUONS NOS SALLES DE FORMATION À LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU COEUR D'HÉRAULT PAR LE BIAIS DE NOVELID.

TOUTES LES SALLES SONT CERTIFIÉES AUX NORMES ERP ET ACCESSIBILITÉ PMR PAR L'ADMINISTRATION



SALLE MOUREZE

CAPACITÉ : 30 PERSONNES + FORMATEUR

SALLE MODULABLE

MATÉRIEL DE DÉGUSTATION (ATOUT TERROIR) :

VERRES, NEZ DU VIN, CRACHOIRS

TABLEAU ET RETRO PROJECTEUR



SALLE CŒUR HERAULT

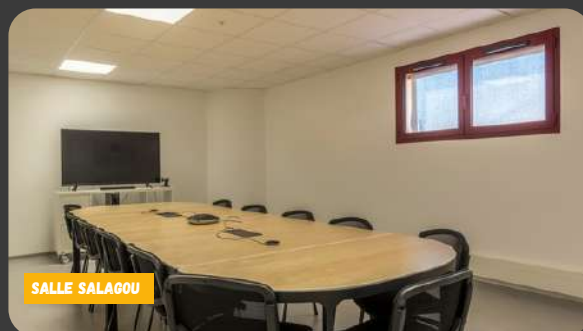
CAPACITÉ : 15 PERSONNES + FORMATEUR

SALLE MODULABLE

MATÉRIEL DE DÉGUSTATION (ATOUT TERROIR) :

VERRES, NEZ DU VIN, CRACHOIRS

RETRO PROJECTEUR (ATOUT TERROIR)



SALLE SALAGOU

CAPACITÉ : 15 PERSONNES + FORMATEUR

SALLE MODULABLE

MATÉRIEL DE DÉGUSTATION (ATOUT TERROIR) :

VERRES, NEZ DU VIN, CRACHOIRS

RETRO PROJECTEUR (ATOUT TERROIR)

ATOUT TERROIR

BAT. NOVEL'ID

1 RUE DU MOULIN A HUILE

34725 SAINT-ANDRE-DE-SANGONIS

LIEUX DE FORMATION

DANS VOS ENTREPRISES



VIGNERON.NE.S , CAVISTES, RESTAURATEUR.TRICE.S , RESPONSABLES DE RAYON BOISSON, COMMERÇANT.E.S, ...

SUR TOUTE LA FRANCE, NOUS NOUS DÉPLAÇONS DANS VOS ENTREPRISES . NOUS VOUS PROPOSONS DES FORMATIONS PERSONNALISÉES, DIRECTEMENT SUR LE TERRAIN, EN MISE EN SITUATION RÉELLE.

MINIMUM 3 PERSONNES FORMÉES / SESSION DE FORMATION ENTREPRISE .

*sous réserve de bonnes conditions légales d'accueil conformes à la réglementation française et à la labellisation Qualiopi



VOS CONTACTS EN RÉGION :

OCCITANIE (LANGUEDOC ROUSSILLON) – PACA – AUVERGNE RHONE ALPES

JOSELIN MENDIGAL
josselin@atout-terroir.com

OCCITANIE (SUD OUEST) – GRAND EST – NOUVELLE AQUITAINE

SABRINA JACQUEMIN
sabrina@atout-terroir.com

PARIS – ILE DE FRANCE

SOPHIE ARCHIMBAUD
sophie@atout-terroir.com

AUTRES RÉGIONS :

SIEGE SOCIAL
contact@atout-terroir.com

ACCÈS ET ACCESSIBILITÉ

INFOS PRATIQUES



ATOUT TERROIR

BAT. NOVEL'ID

**1 RUE DU MOULIN A HUILE
34725 SAINT-ANDRÉ-DE-SANGONIS**

Tel : +33 4 68 81 82 43

Mail : contact@atout-terroir.com

Coordonnées GPS

Latitude : 43.649200439

Longitude : 3.520091

ACCÈSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Nous veillons au respect de l'accueil des personnes concernées et étudions les différentes situations afin d'envisager l'accès et le suivi des formations. Pour toute question et afin d'anticiper un aménagement qui serait nécessaire, vous pouvez contacter notre référent handicap :

Laetitia MATHIEU laetitia@atout-terroir.com – tél : +33 (0)6 95 09 00 47

Un parking avec 2 Places PMR Est disponible gratuitement

L'établissement possède un ascenseur et le bâtiment est un ERP respectant les normes d'accessibilité

ACCÈS

- 20 min Depuis MONTPELLIER, Prendre l'A750 en direction de MILLAUD, puis sortie 58 Saint-André-de-Sangonis
- 30 min Depuis Béziers, par l'A75, direction Millau, puis sortie 58, Saint-André-de-Sangonis - ZAE Guarrigue

RESTAURATION

Les restaurateurs et commerçants de la ville de Saint André de Sangonis et de Gignac vous accueillent pour vous restaurer.

Situé dans la zone ZAE de la Guarrigue, le centre de formation est idéalement placé.

Un micro-ondes et une salle de repos sont aussi à votre disposition.

TRANSPORTS EN COMMUN

Depuis MONTPELLIER : Bus LIO en direction de Saint André de Sangonis au départ de l'arrêt de Tram Mosson

HEBERGEMENT

Les hébergeurs du Territoire du Pays Coeur d'Hérault (hôtels, chambres d'hôtes, gîtes, gîtes vigneron) vous accueillent pour votre séjour.

Retrouvez tous nos partenaires hébergeurs sur le site internet de la Communauté de Communes :

Lien : <https://www.languedoc-coeur-herault.fr/carte-interactive>

SE FORMER AVEC ATOUT TERROIR

NOS FORMATIONS

Nous proposons des formations professionnelles courtes toute l'année, en groupe ou en face à face, à la carte, à la demande, sur-mesure, opérationnelles, adaptées à vos objectifs de développement de compétences pour les salariés, indépendants, gérants non-salariés, demandeurs d'emploi ou personnes en reconversion professionnelle, dans les secteurs de l'hôtellerie-restauration, caviste, métiers de bouche, grandes distribution, domaines viticole et les institutions.

Nos formations sont adaptées à vos besoins réels, vos problématiques et à votre établissement dans les régions d'Occitanie (Montpellier, Perpignan, Toulouse ...) d'Ile de France (Paris, Boulogne, Saint-Denis, Argenteuil ...) mais également partout en France.

Notre seul objectif : votre insertion et votre évolution professionnelle.

DÉDIÉ À L'UNIVERS DU VIN

CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE AUX MÉTIERS DU VIN.



SOMMELLERIE & OENOLOGIE

- MASTER LEVEL SUD DE FRANCE
- CONNAITRE LES VINS POUR MIEUX LES VENDRE
- CRÉER OU OPTIMISER SA CARTE DES VINS
- OPTIMISER SES ACCORDS METS ET VINS
- PROFESSIONNALISER LE SERVICE DU VIN AU RESTAURANT
- L'ART DE LA DÉGUSTATION PROFESSIONNELLE
- OPTIMISER LES ACCORDS FROMAGES ET VINS
- CONNAITRE LES RHUMS
- CONNAITRE LES WHISKIES
- CONNAITRE LES SPIRITUEUX
- CONNAITRE LES BIÈRES
- CONNAITRE LES VINS DU LANGUEDOC
- CONNAITRE LES VINS DU ROUSSILLON
- CONNAITRE LES VINS DE LA GRANDE RÉGION D'OCCITANIE
- CONNAITRE LES VINS DE FRANCE
- CONNAITRE LES EFFERVESCENTS



COMMUNICATION

- CRÉER SON INTERNET AVEC WIX **ET DÉVELOPPER SA VISIBILITÉ SUR LE WEB**
- CRÉER SA BOUTIQUE E-MARCHAND AVEC WIX
- CRÉER DU CONTENU PHOTO ET VIDÉO AVEC SON SMARTPHONE **SPÉCIALISATION RÉSEAUX SOCIAUX**
- ÉTABLIR SA STRATÉGIE DE COMMUNICATION



OENOTOURISME

- CRÉER UN PROJET OENOTOURISTIQUE RENTABLE



COMMERCIALISATION

- OPTIMISER VENTES AU CAVEAU **ACCUEIL, ANIMATION ET ARGUMENTATION COMMERCIALE**
- DÉVELOPPER SES VENTES DE VINS EN RESTAURANT



FORMATIONS SUR MESURE

Nous construisons aussi de nombreux programmes de formations en fonction des objectifs de développement de compétences que vous souhaitez obtenir ou développer chez vos employés.

N'hésitez pas à contacter notre Référente Pédagogique : Laetitia Mathieu
laetitia@atout-terroir.com 06 95 09 00 47

Les programmes de ces formations sont disponibles dans notre catalogue de formations professionnelles disponible sur notre site internet. N'hésitez pas à vous y connecter ou à nous contacter si vous souhaitez plus d'informations.

www.atout-terroir.com

SE FORMER AVEC ATOUT TERROIR

FAIRE FINANCER SA FORMATION

Pour financer votre formation, différentes options s'offrent à vous :

- Financer en fonds propres
- Faire une demande de financement à votre OPCO , si vous êtes gérant ou salarié d'une entreprise
- Faire financer votre formation par votre employeur
- Demander une Aide Individuelle au Financement (AIF) à Pôle Emploi
- Demander un financement CAP EMPLOI

Notre responsable pédagogique est à votre écoute , et vous accompagne gratuitement dans vos démarches :

Josselin Mendigal

josselin@atout-terroir.com

06 95 09 00 47

NOS PARTENAIRES FINANCEURS



SE FORMER AVEC ATOUT TERROIR

PROCEDURE D'ACCÈS

ETAPE 1 :

Après la réception de votre demande d'information (mail, téléphone ou formulaire de contact), notre équipe vous recontacte dans les plus brefs délais. Elle répondra à votre demande et vous aiguillera vers la formation la mieux adaptée à vos besoins et/ou votre projet professionnel. Nous répondrons aussi, à toutes vos questions concernant le financement de votre formation.

ETAPE 2 :

Vous remplissez le dossier de pré-inscription en ligne, en joignant votre CV, et en décrivant : vos motivations, vos besoins et votre projet professionnel . Cette étape nous permettra, de valider les prérequis à votre inscription, et d'adapter nos formations aux besoins du groupe d'apprenants.

ETAPE 3 :

Si vous avez besoin d'adaptations, afin de faciliter votre entrée en formation, n'hésitez pas à le mentionner dans le formulaire de pré-inscription ou à contacter directement notre référent Handicap

Laetitia MATHIEU : laetitia@atout-terroir.com - 06 95 09 00 47

ETAPE 4 :

Après étude de votre dossier, nous validons la première étape de votre inscription.

ETAPE 5 :

Notre équipe vous appelle ou vient à votre rencontre (entreprise) pour faire le point sur votre projet professionnel et valider différents éléments:

Faisabilité, prérequis, correspondance avec votre projet professionnel, pertinence du choix de la formation, Personnalisation, création d'un programme sur mesure, ...

ETAPE 6 :

Suite à cet appel, nous vous confirmons par mail ou par téléphone, votre inscription en formation.

ETAPE 7 :

Nous vous établissons un devis et une convention, ou un contrat, de formation . Nous y joindrons aussi ce livret étudiant, disponible aussi sur notre site internet.

Selon les modalités de financement choisis, ces documents pourront prendre des formes différentes : dématérialisation sur le plateforme KAIROS pour les demandeurs d'emploi, dématérialisation sur la plateforme de certains OPCO, ou version pdf pour les autres demandes.

Afin de faciliter votre accès en formation, notre secrétariat vous accompagne gratuitement dans vos démarches administratives et demandes d'aides au financement de votre formation.

N'hésitez pas à contacter notre responsable pédagogique : Josselin Mendigal josselin@atout-terroir.com

ETAPE 8 :

Dès réception de votre paiement et/ou de votre accord de prise en charge de votre formation (par Pôle Emploi, ou votre OPCO), votre inscription sera effective. (CF Conditions générales de vente)

Votre accord de prise en charge devra être confirmé au plus tard 15 jours avant votre entrée en formation.

ETAPE 9 :

Avant votre entrée en formation, vous recevrez un email récapitulatif concernant l'organisation de votre formation.

Votre Convention ou Contrat de formation ainsi que le Règlement intérieur et les Conditions Générales de Ventes (jointes dans ce livret) devront être signés et remis à l'équipe d'Atout Terroir avant l'entrée en formation (ou le jour de l'entrée en formation).

SE FORMER AVEC ATOUT TERROIR

ASSIDUITE

Vous devez être présent aux horaires de formation indiqués sur le contrat/convention signé avec notre organisme de formation ainsi que sur le mail de convocation (ou planning remis en début d'année pour les formations longues)

Une feuille d'émargement sera signée pour chaque demi-journée de formation.

La vérification de votre identité sera réalisée en début de formation en vue du passage de l'examen.

ABSENCES

Vous devez impérativement nous contacter et justifier votre absence auprès de notre responsable pédagogique :

Josselin Mendigal : contact@atout-terroir.com 07 82 55 14 72

Dans le cadre d'un contrat de professionnalisation, cette absence sera communiquée à votre entreprise par email, par notre référent entreprise.

Dans le cadre d'un financement OPCO, Pole Emploi ou Région, votre absence sera automatiquement communiquée sur votre dossier.

NB: En cas de réclamation, se référer aussi aux CGV et à votre convention/contrat de formation

DISPOSITIONS EN CAS DE DIFFICULTÉS

A la moindre difficulté, n'hésitez pas à en parler !

Pour prévenir l'échec et l'abandon, notre équipe pédagogique est à votre écoute et est tenue de nous faire part de vos difficultés à chaque étape de votre formation. Pour chaque session de module enseigné, ils tiennent un registre des difficultés rencontrées par leurs apprenants et nous font part de leurs commentaires.

Si vous rencontrez des difficultés, notre référente pédagogique vous contactera pour évaluer avec vous les nécessités d'adaptations et d'ajustement pour prévenir l'abandon. Vous pouvez aussi la contacter directement.

Laetitia MATHIEU : laetitia@atout-terroir.com 06 95 09 00 47

VOS CONTACTS !

contact@atout-terroir.com



LAETITIA MATHIEU
FONDATRICE - GÉRANTE

RÉFÉRENTE
QUALITÉ - PÉDAGOGIQUE - HANDICAP

06.95.09.00.47

laetitia@atout-terroir.com

Contactez moi :

- Si vous souhaitez des renseignements
- Si vous rencontrez des difficultés
- En cas de réclamation
- Si vous vous trouvez en situation de handicap

JOSSSELIN MENDIGAL

RESPONSABLE PÉDAGOGIQUE

06.95.09.00.47

josselin@atout-terroir.com

Contactez moi :

- Si vous souhaitez des renseignements
- Si vous rencontrez des difficultés
- En cas d'absence
- Pour toute demande d'aide au financement de votre formation



REGLEMENT INTERIEUR

atout TERROIR

ATOUT TERROIR est un organisme de formation privé dont les exigences de la vie en commun nécessitent que soient définies les règles de discipline et de fonctionnement dont l'observation, seule, permettra à la formation dispensée d'atteindre son but et une réelle efficacité.

L'équipe d'ATOUT TERROIR, s'attache à entretenir un climat de concertation et de coopération entre les formateurs et les stagiaires avec le souci commun de tendre vers une valorisation de la formation.

Ce règlement intérieur est à signer et à transmettre au responsable pédagogique avant ou le jour de votre entrée en formation :

- Par email : contact@atout-terroir.com
- Par voie postale : 5 rue de la Lucques 34725 Saint André de Sangonis
- En main propre au responsable pédagogique, au formateur ou à la gérante le jour de votre entrée en formation

ARTICLE 1 :

Le présent règlement est établi conformément aux dispositions des articles L 6352-3 à L. 6352-5 et R 6352-1 à R 6352-15 du Code du travail

Le présent règlement s'applique à tous les stagiaires, et ce pour la durée de la formation suivie. Conformément à l'article L6352-4 du code du travail, ce règlement intérieur détermine :

- 1° Les principales mesures applicables en matière de santé et de sécurité dans l'établissement ;
- 2° Les règles applicables en matière de discipline, notamment la nature et l'échelle des sanctions applicables aux stagiaires ainsi que les droits de ceux-ci en cas de sanction ;
- 3° Les modalités selon lesquelles est assurée la représentation des stagiaires pour les actions de formation d'une durée totale supérieure à cinq cents heures.

SECTION 1- HYGIENE ET SECURITE

ARTICLE 2 : PRINCIPES GÉNÉRAUX

La prévention des risques d'accidents et de maladies est impérative et exige de chacun le respect :

- des prescriptions applicables en matière d'hygiène et de sécurité sur les lieux de formation ;

– de toute consigne imposée soit par la Direction de l'organisme de formation soit par le constructeur ou le formateur s'agissant notamment de l'usage des matériels mis à disposition.

Chaque stagiaire doit ainsi veiller à sa sécurité personnelle et à celle des autres en respectant, en fonction de sa formation, les consignes générales et particulières en matière d'hygiène et de sécurité.

Il est conseillé de ne pas avaler les vins dégustés dans le cadre des formations afin d'éviter un état d'ivresse. Des éthylo-tests pourront être proposés aux participants à l'issue des séances. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

S'il constate un dysfonctionnement du système de sécurité, il en avertit immédiatement la Direction de l'organisme de formation. Le non-respect de ces consignes expose la personne à des sanctions disciplinaires.

ARTICLE 3 – CONSIGNES D'INCENDIE

Conformément aux articles R. 4227-28 et suivants du Code du travail, les consignes d'incendie et notamment un plan de localisation des extincteurs et des issues de secours sont affichés dans les locaux de l'organisme de formation. Un point de rassemblement est prévu et visible sur le plan.

Le stagiaire doit en prendre connaissance.

En cas d'alerte, le stagiaire doit cesser toute activité de formation et suivre dans le calme les instructions du représentant habilité de l'organisme de formation ou des services de secours.

Tout stagiaire témoin d'un début d'incendie doit immédiatement appeler les secours en composant le 18 à partir d'un téléphone fixe ou le 112 à partir d'un téléphone portable et alerter un représentant de l'organisme de formation.

ARTICLE 4 – BOISSONS ALCOLISÉES ET DROGUES

L'introduction ou la consommation de boissons alcoolisées dans les locaux est formellement interdite (hors vins proposés à la dégustation dans le cadre de la formation). Il est interdit aux stagiaires de pénétrer ou de séjourner en état d'ivresse ou sous l'emprise de drogue dans les lieux de formation d'ATOUT TERROIR ou lors de déplacements "immersion dans le vignoble"

ARTICLE 5 – INTERDICTION DE FUMER

Conformément au décret n°2006-1386 du 15 novembre 2006, il est formellement interdit de fumer dans tous les lieux fermés et couverts qui accueillent du public ou qui constituent des lieux de travail. Cette interdiction s'applique notamment aux salles de cours où se déroulent les formations comme dans tous les locaux où figure cette interdiction.

REGLEMENT INTERIEUR

ARTICLE 6- COVID-19

Au regard de la situation sanitaire occasionnée par la pandémie de COVID-19, il est obligatoire de respecter les mesures sanitaires en vigueur au moment de la formation.

SECTION 2- DISCIPLINE GENERALE

ARTICLE 7 - FORMALISME ATTACHÉ AU SUIVI DE LA FORMATION

Les stagiaires sont tenus de suivre toutes les séquences programmées par le prestataire de formation, avec assiduité et ponctualité, et sans interruption. Des feuilles de présence sont émargées par les stagiaires, par demi-journées, et contresignées par l'intervenant.

Les stagiaires sont tenus de renseigner les éléments suivants pour évaluer le déroulement de la formation :

- questionnaire de positionnement et d'évaluation à chaud
- évaluation éventuelle en cours de formation
- questionnaire d'évaluation à froid à l'issue de la formation (6 mois)

ARTICLE 8 - HORAIRES DE FORMATION

Les stagiaires doivent se conformer aux horaires fixés et communiqués au préalable par l'organisme de formation. Le non-respect de ces horaires peut entraîner des sanctions.

Sauf circonstances exceptionnelles, les stagiaires ne peuvent s'absenter pendant les heures de formation ou de stage.

ARTICLE 9 - ABSENCES, RETARDS OU DÉPARTS ANTICIPÉS

Dans la mesure du possible le stagiaire doit prévenir l'établissement en cas de maladie, d'accident ou d'indisponibilité. Un certificat médical pourra être demandé.

Tout événement non justifié par des circonstances particulières ne permettra pas le report de la formation et sera intégralement dû financièrement.

ARTICLE 10 - ACCÈS AUX LOCAUX DE FORMATION

Sauf autorisation expresse de la gouvernance de l'organisme de formation, le stagiaire ne peut :

- entrer ou demeurer dans les locaux de formation à d'autres fins que la formation ;
- y introduire, faire introduire ou faciliter l'introduction de personnes étrangères à l'organisme ;
- procéder, dans ces derniers, à la vente de biens ou de services.

ARTICLE 11 - UTILISATION DU MATÉRIEL

Sauf autorisation particulière de l'organisme de formation, l'usage du matériel de formation se fait sur les lieux de formation et est exclusivement réservé à l'activité de formation.

L'utilisation du matériel à des fins personnelles est interdite. Le stagiaire est tenu de conserver en bon état le matériel qui lui est confié pour la formation. Il doit en faire un usage conforme à son objet et selon les règles délivrées par le formateur.

ARTICLE 12 - COMPORTEMENT

Les stagiaires s'engagent à observer les comportements en usage dans toute collectivité ainsi que les règles fixées par le formateur.

Ils s'engagent à respecter le devoir de réserve et de discrétion permettant la libre expression du groupe.

Ils s'imposent un maximum de correction et de courtoisie entre eux et vis à vis des personnels qu'ils sont appelés à côtoyer.

SECTION 3- DISCIPLINE - SANCTIONS - PROCÉDURE

ARTICLE 10 :

Tout agissement considéré comme fautif par la gérante de l'organisme de formation ou les intervenants pourra, en fonction de sa nature et de sa gravité, faire l'objet de d'une sanction ci-après par ordre d'importance :

- rappel à l'ordre de la part du formateur
- exclusion définitive de la formation et non remboursement.

ARTICLE 11 :

Aucune sanction ne peut être infligée au stagiaire sans que celui-ci ne soit informé des griefs retenus contre lui.

ARTICLE 12 :

Lorsque la gouvernance de l'organisme de formation ou son représentant envisage de prendre une sanction, il convoque le stagiaire par lettre recommandée avec accusé de réception ou remise à l'intéressé contre décharge en lui indiquant l'objet de la convocation, la date, l'heure et le lieu de l'entretien, sauf si la sanction envisagée est un

avertissement ou une sanction de même nature qui n'a pas d'incidence immédiate ou non sur la présence du stagiaire pour la suite de la formation.

Le stagiaire peut se faire assister par une personne de son choix

La sanction ne peut intervenir moins d'un jour franc ni plus de 15 jours après l'entretien. Elle fait l'objet d'une notification écrite et motivée au stagiaire sous forme d'une lettre remise contre décharge ou d'une lettre recommandée.

La gouvernance de l'organisme de formation informe l'employeur, et éventuellement l'organisme paritaire prenant à sa charge les frais de formation, de la sanction prise.

SECTION 4- PROCÉDURE DE RÉCLAMATION

ARTICLE 13 :

Les différentes parties prenantes à l'action de formation (clients, bénéficiaires, formateurs) ont la possibilité à tout moment de faire une réclamation relative aux offres et prestations de formations de l'organisme de formation ou de faire remonter auprès du même organisme tout incident ou dysfonctionnement constaté lors de la réalisation de la prestation.

Dans le cadre de la procédure de gestion des événements indésirables de l'organisme de formation ; les parties prenantes peuvent formuler leur réclamation :

- par téléphone ou en face-à-face auprès de la gérante (dans les deux cas, la réclamation sera enregistrée dans un formulaire de déclaration d'un événement indésirable).

- par courrier postal adressé à : Laetitia MATHIEU 5 rue de la Lucques 34725 Saint André de Sangonis

- ou par courrier électronique à : contact@atout-terroir.com

Chaque réclamation sera étudiée et une réponse sera apportée au déclarant dans les meilleurs délais (cf Conditions générales de vente)

Un exemplaire du présent règlement est affiché dans les locaux et disponible sur le site internet.

NOM :

PRÉNOM :

**SIGNATURE DU STAGIAIRE PRÉCÉDÉE DE LA
MENTION "LU ET APPROUVÉ"**

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

I. DESIGNATION

ATOUT TERROIR est un centre de formation professionnelle spécialisé dans les métiers du vin.

Son siège social est fixé 5 rue de la Lucques 34725 Saint André de Sangonis

ATOUT TERROIR élabore et dispense des prestations de formation au sein de son centre de formation, ou chez ses clients, ou en distanciel.

Les formateurs d'ATOUT TERROIR sont des professionnels, enregistrés auprès de la DREETS en tant que formateurs professionnels.

Dans les paragraphes qui suivent, il est convenu de désigner par :

« Client » : toute personne physique ou morale qui s'inscrit ou passe commande d'une formation auprès d'ATOUT TERROIR

« Stagiaire » ou « Participant » : la personne physique qui participe à la formation.

« CGV » : les conditions générales de vente, détaillée ci-dessous.

« OPCO » : les opérateurs de compétences chargés de collecter et gérer l'effort de formation des entreprises.

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à l'ensemble des prestations de formations engagées par ATOUT TERROIR pour le compte d'un Client. Le fait de s'inscrire ou de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve du Client aux présentes conditions générales de vente prévalent sur tout autre document du Client, et en particulier sur toutes les conditions générales d'achat du Client.

II. ACHAT DE PRESTATION ET CONDITIONS D'ADMISSION

Les candidats qui souhaitent s'inscrire à des cours comportant des exercices de dégustation doivent être âgés d'au moins 18 ans. Ils doivent impérativement nous adresser dûment complétés et signés : le formulaire de pré-inscription en ligne, les CGV ci-présentes, le règlement intérieur, la convention ou contrat de formation.

L'achat de formation chez ATOUT TERROIR prend la forme suivante :

L'accueil téléphonique ou le contact par mail à contact@atout-terroir.com permet d'obtenir, du lundi au vendredi, des informations sur nos offres de formation, leurs conditions d'accès et leurs réalisations. L'échange commercial et l'entretien individuel (si nécessaire) permet de valider si les conditions d'admission sont remplies.

A la signature du contrat ou de la convention, ou à la validation de votre devis formation via la plateforme KAIROS vous disposez d'un délai de rétraction de 14 jours pour changer d'avis.

III. CONDITIONS FINANCIERES, RÈGLEMENTS ET MODALITÉS DE PAIEMENT

Tous les prix sont indiqués en euros et hors taxes. Les prix des prestations de formation d'ATOUT TERROIR font référence aux stipulations contractuelles. Sauf dispositions particulières, ils incluent les frais pédagogiques, l'utilisation des salles et/ou ateliers de formation ainsi que celle du matériel pédagogique. Concernant les formations professionnelles, le prix n'inclut ni le coût des repas, ni celui de l'hébergement.

Le règlement du prix de la formation est à effectuer par chèque ou virement bancaire, à réception de facture, au comptant, sans escompte à l'ordre d'ATOUT TERROIR.

Cependant, des facilités de paiement peuvent être mises en place au cas par cas.

Les prestations de formation d'une durée de moins de six jours sont facturées à la signature de la convention ou du contrat de formation, exceptée pour les cas de prise en charge par un OPCO ou Pole Emploi ou Cap Emploi, assortie d'une subrogation de paiement au profit d'ATOUT TERROIR

En cas de règlement par l'OPCO dont dépend le Client, il appartient au Client d'effectuer sa demande de prise en charge avant le début de la formation. L'accord de financement doit être communiqué au moins 15 jours avant la date d'entrée en formation afin de rendre l'inscription effective. Un service d'aide est disponible gratuitement au sein d'ATOUT TERROIR.

Le chèque de paiement de la formation pourra être encaissé lorsque le Client recevra le remboursement de sa formation par l'OPCO, sur demande et sur accord de la direction d'ATOUT TERROIR.

En cas de prise en charge partielle par l'OPCO, la différence sera directement facturée au Client. Si l'accord de prise en charge du Client ne parvient pas à ATOUT TERROIR au plus tard 15 jours ouvrables avant le démarrage de la formation, ATOUT TERROIR se réserve la possibilité de refuser l'entrée en formation du Stagiaire ou de facturer la totalité des frais de formation au Client.

La date de facture constitue le point de départ pour le calcul des pénalités de retard. Le taux des pénalités de retard est égal 30€HT/journée de retard.

La facturation des pénalités de retard peut intervenir à tout moment, sans rappel préalable de la part d'ATOUT TERROIR conformément à l'article L. 441-6 du code du commerce.

VI. ANNULATION ET REMBOURSEMENT

Tout module commencé est dû dans son intégralité et fera l'objet d'une facturation au Client d'ATOUT TERROIR. Toute formation commencée et interrompue pour des raisons exceptionnelles (pandémie, confinement...) sur décision de l'État et/ou ATOUT TERROIR se verra reportée. Toute formation commencée et interrompue sur décision d'ATOUT TERROIR suite à une procédure disciplinaire engagée à l'encontre d'un Stagiaire sera due dans son intégralité.

A partir du moment où l'apprenant est inscrit à une session, il est dans l'obligation de se présenter à l'examen préparé. Dans le cas contraire, le paiement sera encaissé.

Toute demande d'annulation de prestation ou d'interruption de formation à l'initiative du Client doit être notifiée ATOUT TERROIR par écrit.

Si lors de l'inscription à une session de formation, la solution de financement indiquée par le participant (employeur, OPCO, CPF) n'est finalement plus possible, et que le participant ne souhaite pas financer la formation lui-même, son inscription sera irrecevable, il sera considéré comme non-inscrit mais le paiement sera encaissé si l'annulation intervient moins de 30 jours avant le début de la formation.

Si le participant annule son inscription au minimum 30 jours ouvrés avant la date de session en nous informant par email à contact@atout-terroir.com, le remboursement pourra être étudié selon les frais déjà engagés (envoi de brochure, commande ou non des examens notamment).

Si le participant souhaite reporter son inscription à une autre date pour cause de maladie ou de force majeure (accident, décès, épidémie), il est prié d'en informer le plus tôt possible ATOUT TERROIR et de fournir un justificatif (ex: certificat médical ou autre). D'autres dates pourront lui être communiquées. Si la demande intervient moins de 15 jours ouvrés avant la date de session initiale, des frais pédagogiques (brochures, commandes d'examen et de pénalités pour non présentation facturés par le Master Level) pourront lui être refacturés. À compter de 15 jours ouvrés précédant le début de la session, si vous annulez sans motif, votre chèque d'acompte sera encaissé en totalité.

En cas de force majeure, si ATOUT TERROIR se voyait dans l'obligation d'annuler une session, des dates de reports seraient proposées. Le candidat sera averti par courrier électronique ou par téléphone avant la date de formation et il disposera de 15 jours pour confirmer ou non sa présence pour la nouvelle session selon les choix proposés. Si malgré les différentes solutions proposées le candidat décide tout de même d'annuler sa participation, un remboursement sera étudié. Attention, des frais correspondant aux documents pédagogiques et autres frais, seront retenus.

VI. CERTIFICATION /DIPLOME / ATTESTATION

En cas de réussite du bénéficiaire aux épreuves d'examen sera adressé par voie postale au stagiaire :

- Pour Master Level : une attestation de la Région
- Pour toute autre formation : une attestation

VI. PROTECTION DES DONNEES

ATOUT TERROIR conservera vos données pour une durée de 3 ans, pour son usage personnel (statistiques, courrier électronique avec votre consentement) et sera amené à transmettre ces informations à la Région Occitanie dans le cadre du Master level.

Aucune donnée ne sera vendue à une personne tierce. Le candidat est informé que les informations et données personnelles demandées sont nécessaires à la gestion et au traitement de sa formation et aux relations commerciales entretenues avec ATOUT TERROIR.

Ces informations et données sont conservées pour permettre à ATOUT TERROIR d'assurer le bon déroulement des commandes et le suivi des clients. ATOUT TERROIR se réserve également le droit de traiter ces informations pour créer des emails ciblés auxquels vous pourrez facilement vous désabonner.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Conformément à la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés modifiées (loi "Informatique et Libertés"), ATOUT TERROIR vous informe que ce site a fait l'objet d'une déclaration de traitement automatique de données à caractère personnel, données à la CNIL (récépissé n° en attente) et vous disposez à tout moment d'un droit d'accès, d'opposition, de rectification et de suppression des données personnelles vous concernant. Pour cela, il suffit de le demander par courrier ou par courrier électronique à l'adresse suivante ATOUT TERROIR 5 rue de la Lucques 34725 Saint André de Sangonis Email: contact@atout-terroir.com

NOM :

PRÉNOM :

**SIGNATURE DU STAGIAIRE PRÉCÉDÉE DE LA
MENTION "LU ET APPROUVÉ"**

VIII. DIVERSITE ET EGALITE

ATOUT TERROIR applique un principe de non-discrimination et d'égalité de traitement pour tous les candidats dans tous les cours proposés.

IX. ACCESSIBILITE

ATOUT TERROIR s'engage à soutenir le développement de l'accessibilité de son offre de formation aux personnes en situation d'handicap. Pour une prise en compte de son handicap, le stagiaire doit contacter, au moins 4 semaines avant le début de la formation, notre référente handicap (Laetitia MATHIEU : laetitia@atout-terroir.com - 06 65 57 86 28) qui identifiera les besoins au regard des différentes composantes de l'environnement de formation et tentera de proposer des aménagements.

X. FAUTE PROFESSIONNELLE ET MAUVAISE ADMINISTRATION

En cas de non-respect de nos politiques tels que : tricherie, utilisation de matériel ou d'appareils non autorisés, comportement perturbateur pendant les examens, plagiat, usurpation d'identité, lecture / modification / copie / distribution non autorisée de travaux d'examen et violation de la confidentialité sera soumis aux sanctions visées par le Règlement intérieur. En cas de non-respect des règles de procédure, la direction peut décider des sanctions à appliquer. Ceux-ci peuvent aller de l'avertissement à l'exclusion finale. L'exclusion ne peut en aucun cas être remboursée.

XI. LOI APPLICABLE ET REGLEMENT DES DIFFERENDS

Ces accords généraux sont soumis au droit français. Les parties s'efforceront de trouver une solution amiable avant de porter l'affaire devant les tribunaux. Si tel est le cas, le tribunal de Commerce de Montpellier sera alors compétent. Chaque plainte ou appel concernant une formation doit être rédigé par écrit avec toutes les informations nécessaires à la compréhension de la situation et dans les 5 jours suivant la formation. Le meilleur moyen de trouver une solution est, le cas échéant, de contacter directement la gérante d'ATOUT TERROIR ou de parler directement au formateur.

XII. POLITIQUE DES RECOURS

En cas de plainte d'un apprenant / étudiant / candidat contre ATOUT TERROIR le plaignant doit soumettre sa plainte (formulaire de réclamation) par courrier électronique à contact@atout-terroir.com dès que l'affaire se produit et au plus tard 3 jours après la fin du cours. Nous garantissons la confidentialité et que la plainte ne nuira pas au stagiaire.. Le plaignant doit fournir les éléments suivants:

- Nom, adresse et coordonnées
- Les détails complets de la plainte, c'est-à-dire la cause de l'insatisfaction à l'égard des opérations, actions ou comportements concernant les pièces justificatives (documents pertinents, dates, lieux, témoins)
- Détails de toutes les tentatives précédentes pour résoudre l'insatisfaction identifiée
- Quelle action ou quelle réponse cherche-t-il à résoudre l'insatisfaction ?

Nous vous ferons parvenir dans les 3 jours ouvrables un accusé de réception de votre plainte et vous recevrez une réponse dans les 20 jours ouvrables suivant l'accusé de réception. Si vous n'êtes toujours pas satisfait de la solution proposée, vous devez en informer par écrit la gérante d'ATOUT TERROIR dans un délai de 7 jours ouvrables pour que la plainte se poursuive à l'étape suivante. Un accusé de réception sera envoyé par écrit dans un délai de 3 jours ouvrables. Et nous communiquerons avec le plaignant dans les 30 jours ouvrables. La durée de l'enquête ultérieure dépendra de la nature et de la gravité de la plainte et de la complexité de la réponse requise. Dans certains cas, l'enquête peut durer plus longtemps et, dans de tels cas, le plaignant sera informé du calendrier révisé.

atout TERROIR

**POUR CONTACTER LE SIEGE
ADMINISTRATIF:**

06 . 95 . 09 . 00 . 47

30 RUE DES 2 PONTS 34150 GIGNAC

WWW.ATOUT-TERROIR.COM

@ATOUTTERROIR