



Objectifs :

1°) Cours d'initiation

Connaissance : Identifier les trois sens impliqués dans la dégustation du vin (vue, odorat, goût).

Compréhension : Expliquer la méthodologie de dégustation et le vocabulaire associé.

Application : Décrire un vin en utilisant un vocabulaire précis.

Analyse : Comparer les caractéristiques des trois vins dégustés.

2°) Cours de perfectionnement

Connaissance : Lister les étapes d'élaboration des vins blancs, rouges et rosés.

Compréhension : Expliquer les conditions idéales de service d'un vin.

Application : Servir un vin dans des conditions optimales.

Analyse : Distinguer un vin de garde d'un vin à boire jeune.

3°) Cours sur la notion de terroir, des cépages et leurs caractéristiques

Connaissance : Définir les notions de terroir et de cépage.

Compréhension : Expliquer l'impact du cépage et du terroir sur les caractéristiques d'un vin.

Application : Associer un cépage à un type de vin.

Analyse : Différencier les cépages les plus utilisés en France selon leurs caractéristiques gustatives.

4°) Cours sur les accords mets et vins

Connaissance : Énoncer les principes de base des accords mets et vins.

Compréhension : Justifier un accord vin-mets en fonction des caractéristiques du vin et du plat.

Application : Proposer un accord vin-mets en fonction d'un plat de la carte.

Analyse : Comparer plusieurs accords possibles pour un même plat et argumenter le choix optimal.

Évaluation : Justifier la pertinence d'un accord lors d'une étude de cas.

Création : Concevoir un menu avec des accords mets et vins optimisés.

Public concerné et prérequis :

Salariés, Demandeurs d'emploi, Particuliers, Entreprises.

Personnel et gérant d'établissement de restauration.

Prérequis :

Mon Formateur

140 rue Antoine Parmentier 44600 Saint-Nazaire

Tél. 02 44 07 60 07 – contact@monformateur.fr

EURL au capital de 500 € – RCS Saint-Nazaire – SIRET 93942323200015 – NAF 8559A



Programme de formation

Oenologie - Présentiel

Version : 5.5 - Juin 2025

Les formations d'initiation à l'œnologie sont accessibles à tout le monde, sans besoin de connaissances préalables.

Un intérêt fort pour le vin, sa culture, son histoire et son savoir-faire est essentiel pour profiter pleinement de la formation.

Projet professionnel ou emploi actuel en rapport avec le vin.

Qualification des intervenants :

Monsieur Eric Quernez, formateur en sommellerie depuis 25 ans, sommelier de formation.

Pour toutes informations sur votre formateur, veuillez contacter votre référent pédagogique Benoit au 07 77 68 30 42 ou par mail : contact@monformateur.fr

Mon Formateur

140 rue Antoine Parmentier 44600 Saint-Nazaire

Tél. 02 44 07 60 07 – contact@monformateur.fr

EURL au capital de 500 € – RCS Saint-Nazaire – SIRET 93942323200015 – NAF 8559A



Programme de formation

Oenologie - Présentiel

Version : 5.5 - Juin 2025

Moyens pédagogiques et techniques :

Moyens pédagogiques :

- Formation présentielle
- Présentation – Analyse – Restitution – Échange.
- Apports théoriques et expérimentiel
- Exercices pratiques réalisés en continu durant la formation
- Accompagnement constant du formateur tout au long de la formation
- Documents visuels analysés et exercices écrits
- Étude de cas concrète en lien avec le projet de formation
- Évaluation initiale, intermédiaire et finale.
- Pédagogie ludique basée sur de la réflexion, des ateliers et des apports du formateur
- Les participants auront accès à un support de formation

Moyens techniques :

Attention : les vins ne sont pas prévus dans le budget indiqué par le formateur.

Le formateur résidant à côté de Pornic, tout déplacement supérieur à 30 km de cette localisation sera facturé en supplément. Au-delà de ces 30 km, un déjeuner sera aussi facturé à cette occasion pour chaque séance.

Durée, effectifs :

14 heures sur 4 jours.

1 stagiaire(s).

Mon Formateur

140 rue Antoine Parmentier 44600 Saint-Nazaire

Tél. 02 44 07 60 07 – contact@monformateur.fr

EURL au capital de 500 € – RCS Saint-Nazaire – SIRET 93942323200015 – NAF 8559A



Programme :

1°) Cours initiation

Base de la dégustation / travail sur les 3 sens / exercices ludiques

Méthodologie / dégustation avec le vocabulaire / comment mettre des mots sur le vin !

Il faut prévoir pour cette séance la dégustation de 3 vins qui seront pris sur la carte du restaurant afin de mieux travailler les vins qui doivent être vendus à la clientèle.

2°) Cours perfectionnement

Connaître l'élaboration des vins blancs, des vins rouges et des vins rosés afin de mieux appréhender leur dégustation

Comment servir un vin dans les meilleures conditions pour le sublimer ?

Qu'est-ce qu'un vin de garde ?

Il faut prévoir pour cette séance la dégustation de 4 vins qui seront pris sur la carte du restaurant afin de mieux travailler les vins qui doivent être vendus à la clientèle.

3°) Cours sur la notion de terroir, des cépages et leurs caractéristiques

Définition du terroir

Qu'est-ce qu'un cépage ?

Liste des cépages les plus utilisés en France

Caractéristiques des cépages dans la dégustation des vins

Il faut prévoir pour cette séance la dégustation de 4 vins qui seront pris sur la carte du restaurant afin de mieux travailler les vins qui doivent être vendus à la clientèle.

4°) Cours sur les accords mets et vins

Principes de l'accord

Etude de cas

Mettre en place des bouchées de plats proposés à la carte afin de proposer au mieux les accords mets et vins.

Il faut prévoir pour cette séance la dégustation de 4 vins qui seront pris sur la carte du restaurant afin de mieux

Mon Formateur

140 rue Antoine Parmentier 44600 Saint-Nazaire

Tél. 02 44 07 60 07 – contact@monformateur.fr

EURL au capital de 500 € – RCS Saint-Nazaire – SIRET 93942323200015 – NAF 8559A



Programme de formation

Oenologie - Présentiel

Version : 5.5 - Juin 2025

travailler les vins qui doivent être vendus à la clientèle.

Mon Formateur

140 rue Antoine Parmentier 44600 Saint-Nazaire

Tél. 02 44 07 60 07 – contact@monformateur.fr

EURL au capital de 500 € – RCS Saint-Nazaire – SIRET 93942323200015 – NAF 8559A



Modalités d'évaluation des acquis :

- En amont de la formation, entretien de positionnement individuel et d'analyse des besoins pour adapter la formation aux attentes du client bénéficiaire
- Convocation envoyée en amont de la formation précisant les modalités de déroulement et de suivi de la formation
- Suivi de l'exécution : feuille de présence signée par le stagiaire à chaque séance
- Un certificat de réalisation et une attestation de formation seront remis au stagiaire à l'issue de la formation
- Appréciation des résultats : A la fin de la formation, un questionnaire de satisfaction est adressé à chaque stagiaire
- Un certificat de réalisation est adressé sur demande au commanditaire / financeur (Caisse des Dépôts et Consignations, FAF, OPCO).

Sanction visée :

Attestation de fin de formation suite à contrôle continu sur vos acquis par rapport à l'évaluation initiale.

Matériel nécessaire pour suivre la formation :

Une salle permettant d'accueillir la formation

Matériel de dégustation des vins

Délais moyens pour accéder à la formation :

Délais d'accès : 20 jours et/ou selon planning.

Modalités d'accès : Définition des besoins et test de positionnement, devis, convention.

Mon Formateur

140 rue Antoine Parmentier 44600 Saint-Nazaire

Tél. 02 44 07 60 07 – contact@monformateur.fr

EURL au capital de 500 € – RCS Saint-Nazaire – SIRET 93942323200015 – NAF 8559A



Programme de formation

Oenologie - Présentiel

Version : 5.5 - Juin 2025

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Notre organisme peut vous offrir des possibilités d'adaptation et/ou de compensation spécifiques si elles sont nécessaires à l'amélioration de vos apprentissages sur cette formation. Aussi, si vous avez besoin d'aménagement spécifique, nous vous remercions de contacter directement le référent handicap Benoit au 07 77 68 30 42.

Taux de réussite à la formation :

Aucun indicateur disponible à ce jour. Les résultats seront publiés dès la première session réalisée.

Taux de satisfaction de la formation :

Aucun indicateur disponible à ce jour. Les résultats seront publiés dès la première session réalisée.

Tarif :

990,00 €

Mon Formateur

140 rue Antoine Parmentier 44600 Saint-Nazaire

Tél. 02 44 07 60 07 – contact@monformateur.fr

EURL au capital de 500 € – RCS Saint-Nazaire – SIRET 93942323200015 – NAF 8559A



Documents contractuels fournis :

Documents contractuels fournis :

Toutes les actions de formation dispensées par Mon Formateur font l'objet d'une convention de formation.

Tout document contractuel est accompagné du programme descriptif de l'action de formation et du règlement intérieur.

Application du RGPD par Mon Formateur :

Les informations fournies et saisies dans les documents contractuels de formation qui sont échangés entre nos deux structures sont utilisés uniquement dans le cadre de notre relation commerciale.

Par votre retour de documents, vous acceptez l'utilisation de vos informations exclusivement par Mon Formateur le temps de la formation et de son traitement amont et aval.

Vous pouvez à tous moments exercer vos droits en lien avec la réglementation RGPD en m'adressant un mail individualisé me précisant vos attentes : contact@monformateur.fr.

Engagement qualité :

Engagement de la qualité Mon Formateur :

L'organisme prestataire d'actions de développement des compétences satisfait aux exigences du Décret n°2019-564 du 6 juin 2019 relatif à la qualité des actions de la formation professionnelle. Les formateurs Mon Formateur appliquent la charte qualité définie par Mon Formateur. L'intervenant est spécialisé en Formation des Adultes (copie des diplômes et références clients sur simple demande).

Parcours concourant au développement des compétences.

Parcours concourant au développement des compétences.

Action de formation réalisée selon les articles L.633-1 et 6313-2 du Code du Travail.

Tarifs indiqués nets de TVA - TVA non applicable selon l'article 261-4-4 du Code Général des Impôts.

Mon Formateur

140 rue Antoine Parmentier 44600 Saint-Nazaire

Tél. 02 44 07 60 07 – contact@monformateur.fr

EURL au capital de 500 € – RCS Saint-Nazaire – SIRET 93942323200015 – NAF 8559A



Programme de formation

Oenologie - Présentiel

Version : 5.5 - Juin 2025

Support technique et pédagogique :

Respect des normes sanitaires et d'hygiène en vigueur liées au Covid 19 :

Compte tenu du respect des conditions sanitaires en vigueur, nous vous demandons de venir en formation exceptionnellement avec deux masques, votre bouteille d'eau et vos propres documents de prise de notes.

Mon Formateur

140 rue Antoine Parmentier 44600 Saint-Nazaire

Tél. 02 44 07 60 07 – contact@monformateur.fr

EURL au capital de 500 € – RCS Saint-Nazaire – SIRET 93942323200015 – NAF 8559A