



FORMATION PROFESSIONNELLE

ŒNOLOGIE

Initiation découverte — 1 journée

Dégustation, cépages, service et vente du vin

DURÉE

7 heures

1 journée

PUBLIC

Tout public

Amateurs & curieux

NIVEAU

Initiation

Découverte du vin

Programme pédagogique détaillé

PRÉSENTATION DE LA FORMATION

Intitulé	Cœnologie — Initiation découverte
Durée	1 journée (7 heures)
Format	Présentiel — Apports théoriques, dégustations guidées et échanges
Public visé	Tout public — amateurs souhaitant découvrir l'univers du vin et acquérir les bases pour mieux choisir, servir et apprécier leurs bouteilles.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, le participant sera capable de :

- **Identifier** les différentes catégories de vins et leurs caractéristiques.
- **Comprendre** les bases de la dégustation : visuelle, olfactive et gustative.
- **Reconnaître** les principaux cépages français et leurs spécificités.
- **Maîtriser** les conditions de service du vin : température, aération, verrerie, décantation.
- **Lire et interpréter** une étiquette de vin.
- **Appliquer** les bonnes pratiques de conservation et de stockage.
- **Développer** une approche éclairée pour choisir, présenter et apprécier le vin.

PRÉREQUIS

Aucun prérequis n'est nécessaire. Formation ouverte à tout adulte curieux de découvrir l'univers du vin.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques illustrés et accessibles.
- Dégustations guidées (visuelle, olfactive, gustative).
- Échanges interactifs et mises en situation conviviales.
- Support de formation remis aux participants.

PROGRAMME DÉTAILLÉ — 1 JOURNÉE

La journée s'articule autour de 6 séquences complémentaires, alliant théorie, dégustation guidée et conseils pratiques pour démystifier le vin et le partager.

☀ **MATINÉE** · 9 h 00 – 12 h 30

PARTIE

1

Introduction à l'œnologie — Comprendre la couleur des vins

45 min

Tour d'horizon des grandes familles de vins et de leurs caractéristiques visuelles :

- Vins blancs, gris ou clairets, rosés, rouges.
- Vins doux naturels et vins de liqueurs.
- Vins jaunes, vins de vendanges tardives et vins de paille.

PARTIE

2

Découvrir les cépages français

1 h 15

- **Visualiser** les principaux cépages des vins de France.
- Définition et rôle du cépage.
- Comprendre les catégories des vins de France :
 - Vins d'Appellation d'Origine Protégée (AOP), ex AOC.
 - Vins d'Indication Géographique Protégée (IGP), ex Vins de pays.
 - Vins sans appellation mais avec mention du pays (Vin de France).
- Le terroir : prendre connaissance des trois types.
- Les cépages et leurs régions : raisins blancs / raisins noirs.
- Première approche des arômes caractéristiques de chaque cépage.

PARTIE

3

Le service du vin — Servir dans de bonnes conditions

1 h 15

- Température de service selon la couleur du vin.
- L'aération : méthodes et bonnes pratiques.
- Carafes ou décanters ? Démêler les idées reçues.
- Préparation de la bouteille : quand déboucher ?
- Initiation à la dégustation et ses étapes :

- Rechercher sa couleur.
- Déterminer l'intensité.
- Apprécier la limpidité.

Pause déjeuner · 12 h 30 – 13 h 30

 **APRÈS-MIDI** · 13 h 30 – 17 h 00

PARTIE

4

L'organisation autour du vin — Verrerie et cave

45 min

- La verrerie : quel verre utiliser ? (verre à Bordeaux, à vin blanc, à vin d'Alsace, etc.)
- Les bonnes pratiques de rangement des bouteilles.
- Exposition et situation idéale d'une cave.

PARTIE

5

Lire une étiquette et comprendre la vinification

1 h 15

- Apprentissage du vocabulaire et des termes liés au vin et à son service.
- Savoir lire une étiquette de vin et distinguer les informations clés.
- La vinification et ses principes : rouge / blanc / rosé.

PARTIE

6

Le Champagne — Histoire et spécificités

45 min

- Historique du Champagne.
- Les AOC et les appellations propres au Champagne.
- Les procédés de fabrication du Champagne.

Bilan & échanges · 16 h 45 – 17 h 00

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Auto-évaluation en début et en fin de formation pour mesurer la progression.
- Mises en situation pratiques (dégustations guidées) avec retour individualisé du formateur.
- Quiz final permettant de valider l'acquisition des connaissances abordées.

MOYENS ET SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

- Support de formation remis aux participants (format numérique ou papier).
- Présentation structurée (diaporama).
- Échantillons de vins pour les dégustations guidées.
- Verrerie adaptée et documentation synthétique.

ACCESSIBILITÉ

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Un aménagement spécifique peut être étudié selon les besoins. N'hésitez pas à nous contacter en amont pour échanger sur vos besoins.

COMMENT S'INSCRIRE ?

Trois moyens simples pour vous inscrire à cette formation :



PAR EMAIL

contact@formezvoo.com



PAR TÉLÉPHONE

09 70 70 01 03



CONVOCATION

Transmise avant le démarrage