

# DÉGUSTATION DES VINS

## OBJECTIFS

- Découvrir les bases de la dégustation
- Explorer la diversité des styles des vins français
- Apprendre à parler d'un vin et le reconnaître

## CONTENU

- Les différents composants du vin
- Les plus grands cépages et leurs terroirs
- Reconnaissance et identification d'arômes
- Mémorisation des odeurs
- Les arômes types de chaque cépage
- Les différentes étapes de la dégustation
- La description d'un vin
- Les accords mets-vins

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Pédagogie active
- Mise en situation par des exercices participatifs répondant aux besoins et attentes exprimés
- Dégustations avec reconnaissance des cépages et analyse organoleptique (18 vins dégustés)
- Accords mets-vins

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation formative en contrôle continu
- Attestation remise à chaque stagiaire à l'issue de la formation

## FINANCEMENT

- Pour les salariés du secteur viticole - négoce :  
*possibilité de prise en charge par OCAPIAT (via BoostCompétences)*
- Pour les exploitants et les conjoints collaborateurs :  
*possibilité de prise en charge par VIVEA*
- Pour les autres secteurs d'activité :  
*possibilité de prise en charge selon votre OPCO*
- Prise en charge CPF possible ou financement individuel

## PUBLIC VISÉ

- Salariés du secteur viticole - négoce
- Exploitants et les conjoints collaborateurs
- aux professionnels de l'hôtellerie-restauration et du tourisme
- Toute personne amatrice de vin souhaitant développer ses connaissances

## MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Renseignements et questionnaire de positionnement préalables à l'entrée en formation. Inscription tout au long de l'année, jusqu'au démarrage de l'action.

## ACCESSIBILITÉ

Notre établissement est accessible au public en situation de handicap.  
Une contrainte particulière ? Un besoin d'aménagement ?  
N'hésitez pas à nous consulter.

## PASSERELLES ET ÉQUIVALENCES

La formation est rattachée à l'UC4 du CS commercialisation des vins. Voir la fiche RNCP :  
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38853/>

## QUAND ?

**Mercredi 21 et jeudi 22 octobre 2026**

**Formatrice : Estelle CREAC'H**

*Inscriptions auprès du CFC.*

