



## Actions collectives Oenologie

*Initiation et perfectionnement à la dégustation des vins*

Ces actions de formation font partie de l'offre régionale d'OCAPIAT.

**Coûts pédagogiques financés à 100% et prise en charge des salaires pour les entreprises de moins de 50 salariés adhérant à OCAPIAT**



La certification qualité a été délivrée à Akteap au titre des catégories d'actions suivantes

- actions de formation
- actions permettant de faire valider les acquis de l'expérience
- actions de formation par apprentissage

**Pour plus d'informations :**  
**04 72 10 94 08**  
**[cfc@akteap.cneap.fr](mailto:cfc@akteap.cneap.fr)**

# Initiation à la dégustation des vins

## Objectif

Être capable, à l'issue du module, de présenter un ou plusieurs vins à l'aide de termes techniques et formels.

## Contenu de formation

### JOUR 1 :

- Découverte du produit vin, de son vocabulaire et des techniques de dégustation.
- Exercices sensoriels autour du goût et des ressentis de chacun.

### JOUR 2 :

- Dégustation articulée autour des blancs, rosés, rouges et pétillants, avec exercices de commentaire de dégustation avec, pour chaque stagiaire, l'évocation de son ressenti personnel ; l'objectif sera de réussir à utiliser les termes et techniques appris la veille.

## Modalités pédagogiques et d'évaluation

Le contenu sera abordé sous forme de mises en situation et s'articulera autour de la dégustation de 10 vins, répartis entre des blancs, des rouges, des rosés et des pétillants. Les dégustations mettront principalement en avant les vins de la région.

- Discussions, jeux de rôles et mises en situation professionnelle.
- Utilisation de listes de vocabulaires et d'expressions spécialisées.

Ce module de formation est animé par un Sommelier/Caviste Conseil formé à l'Université du Vin de Suze la Rousse, Caviste et Agent de vigneron depuis 6 ans.

## Centre de formation partenaire



1 cours Brillier BP 329 38204 VIENNE Cedex  
04 74 53 01 21  
oenotourisme@institution-robin.fr

## Public

- **Public concerné** : Personnels en lien avec le monde du vin (domaine, syndicat d'appellation, caviste) ayant besoin d'une évolution vers une connaissance technique pour prendre part ou suppléer les personnels dans des dégustations.
- **Conditions d'accès** : Inscription validée par l'employeur sur le site OCAPIAT, au plus tard 7 jours avant le 1<sup>er</sup> jour de formation. Aucun prérequis. Adaptations pédagogiques possibles aux situations de handicap (nous contacter avant inscription).

## Modalités, Durée, Horaires

- **Modalités** : Inter-entreprise en présentiel.
- **Durée** : 2 jours, soit 14 heures de formation.
- **Horaires** : 9h-12h30 / 13h30-17h.
- **Effectif** : de 6 à 15 personnes.

## Références

Effectif formé Formations continues courtes :  
334 en 2019 / 283 en 2018 / 179 en 2017.

## Coût

- **Tarif** : 336 €/stagiaire pour la session de 2 jours. Le prix comprend la fourniture de l'ensemble du matériel nécessaire à la dégustation, ainsi que les 10 vins qui seront proposés aux stagiaires.
- **Coûts pédagogiques financés à 100%** et prise en charge des salaires (sur la base du SMIC horaire chargé (12€/h) pour les entreprises de moins de 50 salariés.

## Dates, Lieu de formation

- **Dates** : 25 et 26 mars / 17 et 18 mai 2021.
- **Lieu de formation** : Institution Robin – Impasse de l'Église – 69560 Sainte-Colombe Sainte-Colombe se situe face au vignoble de Côte-Rotie, à seulement quelques minutes à pied de la gare de Vienne (38), permettant un accès direct depuis Lyon en 20 minutes.

# Se perfectionner à la dégustation des vins pour mieux parler de vins

## Objectif

Être capable, à l'issue du module, d'animer une dégustation d'un ou plusieurs vins à l'aide de termes techniques et formels.

## Contenu de formation

### JOUR 1 :

Découverte du produit vin avec le circuit de la vigne au verre. Connaître le circuit pour savoir en parler.

### JOUR 2 :

Apprentissage de l'élaboration d'une fiche de dégustation détaillée autour de plusieurs produits dégustés en commun. Les stagiaires apprendront également à verbaliser les ressentis à travers des exercices sensoriels.

### JOUR 3 :

Dégustation des vins aux typologies complexes avec, pour chaque produit, l'élaboration de la fiche dégustation.

## Modalités pédagogiques et d'évaluation

Sur les trois jours de formation, le contenu sera abordé sous forme de mises en situation et s'articulera autour de la dégustation de 16 vins, répartis entre des blancs, des rouges, des rosés et des pétillants. Les dégustations mettront principalement en avant les vins de la région.

- Discussions, jeux de rôles et mises en situation professionnelle.
- Utilisation de listes de vocabulaires et d'expressions spécialisées.

Ce module de formation est animé par un Sommelier/Caviste Conseil formé à l'Université du Vin de Suze la Rousse, Caviste et Agent de vigneron depuis 6 ans.

## Centre de formation partenaire



1 cours Brillier BP 329 38204 VIENNE Cedex  
04 74 53 01 21  
oenotourisme@institution-robin.fr

## Public

• **Public concerné** : Personnels commerciaux ou de bureaux du monde du vin ayant besoin d'une connaissance de la dégustation du vin dans l'objectif d'animer une dégustation ou de préparer des fiches techniques de produit dégusté.

• **Conditions d'accès** : Inscription validée par l'employeur sur le site OCAPIAT, au plus tard 7 jours avant le 1<sup>er</sup> jour de formation. Prérequis : avoir des connaissances de base sur le vin, travailler dans le milieu du vin. Adaptations pédagogiques possibles aux situations de handicap (nous contacter avant inscription).

## Modalités, Durée, Horaires

- **Modalités** : Inter-entreprise en présentiel.
- **Durée** : 3 jours, soit 21 heures de formation.
- **Horaires** : 9h-12h30 / 13h30-17h.
- **Effectif** : de 6 à 15 personnes.

## Références

Effectif formé Formations continues courtes :  
334 en 2019 / 283 en 2018 / 179 en 2017.

## Coût

• **Tarif** : 504 €/stagiaire pour la session de 3 jours. Le prix comprend la fourniture de l'ensemble du matériel nécessaire à la dégustation, ainsi que les 16 vins qui seront proposés aux stagiaires.

• **Coûts pédagogiques financés à 100%** et prise en charge des salaires (sur la base du SMIC horaire chargé (12€/h) pour les entreprises de moins de 50 salariés.

## Dates, Lieu de formation

• **Dates** : 14 au 16 juin 2021 / 5 au 7 juillet 2021.  
• **Lieu de formation** : Institution Robin – Impasse de l'Église – 69560 Sainte-Colombe Sainte-Colombe se situe face au vignoble de Côte-Rotie, à seulement quelques minutes à pied de la gare de Vienne (38), permettant un accès direct depuis Lyon en 20 minutes.



## OFFRE REGIONALE catalogue de formations

Etapas  
à suivre

### Comment s'inscrire ?



1

Je me rends sur la plateforme des offres de formation d'OCAPIAT :

<https://offredeformation.opcalim.org/>



2

Je recherche ma formation en utilisant un des filtres de la plateforme mis à ma disposition.

Ecrire « AKTEAP » dans « Organismes »

Je peux ensuite cliquer sur le bouton **RECHERCHER**



3

Je visualise la liste des formations issues de mon filtre.

Pour visualiser le programme de formation, je clique sur **Voir la formation**

Pour visualiser les dates de session de formation, je clique sur **Voir la session**



4

J'ai choisi l'offre qui me correspond et les dates de formation, je peux débiter l'inscription de mon ou mes salarié(s) en cliquant sur le bouton **JE M'INSCRIS**



5

Je me connecte enfin à **Mon espace Ocapiat** en ligne pour finaliser ma demande de prise en charge