OFFRE FORMATION Blended-Learning 2022

Module 8 - Master Class "Vins Moelleux et Liquoreux"

Formation Blended-Learning …
parce que sans dégustation, les connaissances ne restent que théoriques!

Les formations Blended-Learning exploitent tous les avantages de la formation à distance pour maximiser le confort de l'apprenant : tous les apports théoriques de l'apprentissage sont mis à disposition sur notre plateforme de formation. L'apprentissage théorique individuel est donc modulable, au rythme de l'apprenant. Des mises en situation, des interactions, de multiples ressources (vidéos, fiches outils, livret pédagogique, module e-learning …) sont librement accessibles depuis un ordinateur, une tablette ou un téléphone avec connexion wifi, que ce soit de chez lui ou de ses locaux professionnels, indépendamment de sa situation géographique.

Mais le vin ne s'apprenant pas que dans des livres, des séquences présentielles en Centrale ou en Magasin permettent la mise en application personnalisée au travers de dégustations d'une large gamme représentative de vins accompagnés d'échanges avec le formateur et entre les participants.

Bien entendu, nos formations sont également proposées en ***100% Présentiel*** *: formation en groupe, dans vos locaux ou en Centrale, et personnalisable.* **Nous Contacter (verthemis@verthemis.com ou Tel : 02 41 54 38 82) pour connaître les modalités et dates des sessions.**

1- LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Cette formation est proposée Présentiel (7 heures de formation) ou en Blended-Learning (4 h de présentiel consacrées à la dégustation d'une large gamme de vins moelleux et liquoreux + 10 h de formation en ligne, au rythme de l'apprenant). Les objectifs sont:
  - Acquisition de la connaissance indispensable sur l'élaboration et les caractéristiques techniques des vins moelleux et liquoreux présents dans le linéaire Permanent et dans les catalogues de fin d'année
  - Comprendre et expliquer les différences au sein des l'univers des vins Moelleux et Liquoreux
  - Développer sa capacité à conseiller le client sur ces univers
  - Acquérir les connaissances nécessaires pour une meilleure gestion des linéaires des vins à bulles et des vins moelleux et Liquoreux.
  - Valoriser son offre et augmenter la satisfaction client au moment des Catalogues Fin d'Année et des Opérations Festives.

2- DUREE DE LA FORMATION

Cette formation comprend une partie à distance, incluant des leçons accessibles au rythme de l'apprenant, des mises en situations et des classes virtuelles, ainsi qu'une partie en **Présentielle permettant des dégustations, échanges et mises en pratiques. La durée totale de la formation est :** *7h00*

3- A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION

PUBLIC CIBLE

Responsables et manager de Rayons Liquides, Adjoint(e)s de chef de rayon, Employé(e)s de rayon en contact avec la clientèle du rayon, Employé(e)s de caisse, Animateur de vente, Conseiller en rayon

PRÉ-REQUIS

Aucun

4- TECHNIQUES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

La pédagogie se structure autour d'un apport théorique et de dégustations selon un parcours balisé pour une plus grande sérénité et confort d'apprentissage.

La formation à distance permet à l'apprenant de structurer sa progression depuis chez lui ou dans son entreprise sans contrainte ni frais de déplacement. Le contenu pédagogique est constitué d'apports théoriques sur les principales régions viticoles françaises, les vins produits, la visualisation de cartes et les argumentaires pour un conseil client pertinent. Des ateliers pratiques et des mises en situation sont proposés tout au long du parcours pour favoriser la transposition dans la situation professionnelle de chacun. Un livret pédagogique est remis à chaque participant. De multiples ressources (vidéos, fiches, modules e-learning …) sont mises à disposition au cours de la formation et disponibles pendant 3 mois. Pour la formation à distance de l'apprenant, un ordinateur (avec un micro et une webcam si possible), une tablette ou un téléphone avec connexion wifi, suffisent que ce soit de chez lui ou de ses locaux professionnels, indépendamment de sa situation géographique.

5- PROGRAMME DE LA FORMATION

- *La formation se structure sur 5 thèmes. Pour la formation à distance, ces thèmes sont abordés au rythme de l'apprenant. Des mises en situation est proposée pour consolider les acquis. Des Classes virtuelles complète la formation à distance. Une évaluation des compétences via un QCM (en ligne dans le cadre de la formation à distance)*
    - *Thème 1: Comprendre l'organisation réglementaire de l'univers des Vins moelleux et Liquoreux*
    - *Thème 2: L'élaboration des vins moelleux et Liquoreux*
    - *Thème 3: L'essentiel à connaitre sur l'Univers des vins moelleux et liquoreux français (origines, cépages, AOP, styles gustatifs)*
    - *Thème 4: L'essentiel à connaitre sur les autres vins moelleux et liquoreux du Monde (origines, cépages, spécificités, styles gustatifs)*

- *Thème 5: Le Conseil Client sur les Vins moelleux et liquoreux Mise en situation*

- *QCM final en ligne de Validation des Acquis*

6- VALIDATION DES ACQUIS - CERTIFICAT

En fin de formation, un test permettant à chaque participant d'évaluer son niveau de connaissance, ses acquis et sa capacité à conseiller les clients avec exactitude et professionnalisme, est proposé. Ce test est proposé sous forme de Questionnaire à Questions Multiples (QCM) de 20 questions et couvre l'ensemble des points abordés pendant le Module de Formation.
A l'issue de cette validation des acquis, l'apprenant ayant obtenu un résultat supérieur à 80% de bonnes réponses se verra remettre le :

Certificat ***Certificat: " Conseiller en Vins Moelleux et Liquoreux***

7- COUT PEDAGOGIQUE

Toutes nos formations sont proposées soit en Blended-Learning, soit en 100% Présentiel.

- ✓ Blended-Learning : nous consulter pour le devis de l'offre **intègrant l'accès à la formation à distance pendant 3 mois ainsi que la partie Dégustations en présentiel.**

- ✓ 100% Présentiel : 1 490€ht/jour[1] (15 personnes maximum)

8- MODALITE D'INSCRIPTION et MODE DE REGLEMENT

- ✓ Blended-Learning :
  L'accès à la formation à distance est ouvert dès réception du règlement.
  En fin de formation, sera adressé l'ensemble des documents administratifs (convention de formation, feuille d'émargement, programme pédagogique, attestation de formation) ainsi que le Certificat délivré suite à l'examen de certification à distance.

- ✓ 100% Présentiel:
  Une Convention de Formation sera signée avec l'organisation demandeur de la formation (Magasin ou Centrale) qui gérera l'inscription des participants.
  Le règlement du coût pédagogique sera réalisé par le Magasin ou la Centrale avant le démarrage du module de formation. En fin de formation, sera adressé l'ensemble des documents permettant la prise en charge des frais de formation par l'organisme collecteur ayant agréé le plan de formation (convention de formation, feuille d'émargement, programme pédagogique, attestation de formation, facture).

Cette formation vient en professionnalisation produits. Elle est adossée à la Certification du « CQP Manager de Rayon » (Code RNCP 34558) et « CQP Employé de Commerce » (Code RNCP 32447).
Pour les salariés d'une entreprise adhérente à la Fédération du Commerce et de la Distribution, cette formation facilite la validation du bloc de compétence "Produit Vins et Spiritueux" du Certificat de Qualification Professionnelle "Vente de Vins et Spiritueux".

[1] *Inclus le déplacement du Formateur. Ne comprend pas le matériel, les vins dégustés, location éventuelle de salle.*

Pour les autres une attestation de formation est délivrée à l'issue de l'intégralité du parcours.

Nos actions de formation sont réalisées et facturées conformément à nos Conditions Générales.