Module 10 - Certificat "Caviste en Grande Distribution"

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

Pour répondre aux besoins des Chefs de Rayon Liquides et de leurs collaborateurs et pour plus de flexibilité, VERTHÉMIS TRAINING CENTER propose ces formations selon 2 modalités d'apprentissage:

Formation en 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.**

Formation Blended-Learning
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, certaines de nos formations sont également proposées en **100% à distance. Nous consulter.***

1- LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette formation est proposée en 100% Présentiel ou en Blended-Learning. Elle est constituée de 6 Masterclass composées chacune de 4h de formation en présentiel consacrées à la dégustation d'une large gamme de vins représentatifs de la région étudiée, et de 18 h à 20 h de formation à distance, au rythme de l'apprenant. L'ensemble du Cycle des 6 Masterclass représente 143h de formation et peut être étalé sur une période de 18 à 24 mois. Les objectifs sont pour chaque Masterclass:

- ✓ D'approfondir les spécificités du terroir de chaque région viticole étudiée.
- ✓ De comprendre l'incidence des cépages de chaque région sur le style des vins produits.
- ✓ D'approfondir la connaissance des différentes familles des vins de la région au travers de leurs terroirs, de leurs climats et des hommes qui les animent.
- ✓ Comprendre l'histoire des Classements, des hiérarchies de Crus et de la notoriété des vins de la région étudiée.
- ✓ De déguster une large gamme des vins produits dans chaque région étudiée et de travailler sur les accords mets vins sur les différents styles de vins ainsi que sur le conseil client.

2- DUREE DE LA FORMATION

La durée totale de la formation est : *84h00*

Programme de l'offre de formation - 22/11/2026 14:20:29 UTC+1

3- A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION

PUBLIC CIBLE

Responsables et manager de Rayons Vins, Adjoint(e)s de chef de rayon, Employé(e)s de rayon en contact avec la clientèle du rayon, Animateurs de vente, Conseillers en rayon

PRÉ-REQUIS

Ce Cycle d'Approfondissement des Connaissances sur l'Univers des Vins est ouvert aux participants ayant, au minimum, le Certificat « Découvreur de l'Univers Vins – Niveau 1 » (Module 1) ou équivalent.

4- TECHNIQUES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

La pédagogie se structure autour d'un apport théorique (en Blended-Learning) et de dégustations (en Présentiel) selon un parcours balisé pour une plus grande sérénité et confort d'apprentissage.

La formation en présentiel permet une dégustation d'une large gamme de vins (présent ou non à la vente). Elle est l'occasion de rendre concret l'apprentissage théorique, d'échanger avec le formateur et les autres participants et de travailler sur la mise en pratique face aux clients. 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

Formation en Présentiel ou en Blended Learning. Composée d'une série de 6 Masterclasses d'approfondissement sur les principales régions françaises productrices de vins: Master Class 1 : Bordeaux Master Class 2 : Languedoc – Roussillon – Sud Est – Provence Master Class 3 : Loire Master Class 4 : Alsace – Bourgogne – Beaujolais Master Class 5 : Rhône – Jura – Savoie Master Class 6 : Sud-Ouest En Présentiel, la formation est d'une durée totale de 84h étalée sur une période de 18 à 24 mois. En blended-learning, chaque Master Class est composée de 4h de formation en présentiel consacrées à la dégustation d'une large gamme de vins de la région étudiée et complétées par 10 à 25 h de formation proposée à distance en ligne, accessible au rythme de l'apprenant et approfondissant chacune des régions étudiées. L'ensemble du Cycle représente environ 143h de formation et peut être étalé sur 18 à 24 mois.

6- VALIDATION DES ACQUIS - CERTIFICAT

En fin de chaque Masterclass, à l'issue de la formation en présentiel ou en blended-Learning, 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

Programme de l'offre de formation - 22/11/2026 14:20:29 UTC+1

forme de Questionnaire à Questions Multiples (QCM) de 20 questions et couvre l'ensemble des points abordés pendant le Module de Formation.

Si la formation dispensée inclus une validation des acquis, l'apprenant ayant obtenu un résultat supérieur à 80% de bonnes réponses se verra remettre un Certificat :

Cette formation ouvre droit, après validation des tests, au Certificat "Caviste Expert Vins"

7- MODALITE D'INSCRIPTION et MODE DE REGLEMENT

Celui-ci dépend de la nature de la formation :

- ✓ 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". 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.

Programme de l'offre de formation - 22/11/2026 14:20:29 UTC+1