Module 1 – «Initiation à la Connaissance des régions viticoles et des vins"

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 Présentiel et en Blended-Learning. En Blended-Learning, elle est composée d'une partie en accès libre, à distance, donnant accès à toutes les informations théoriques de base sur les principaux vignobles étudiés, et d'une partie en Présentiel pour une mise en pratique par des dégustations d'une sélection représentative des vins des différentes régions étudiées. Les objectifs sont ainsi de:

- ✓ connaitre les caractéristiques essentielles (cartes, cépages, terroirs, type de vins …) des principales régions viticoles françaises.
- ✓ développer un argumentaire de vente sur chaque région viticole permettant de maitriser un conseil client pertinent sur l'offre du linéaire vins
- ✓ implanter avec cohérence l'offre Vins du Linéaire et tenant compte des différents Univers réglementaires et des différentes familles de vins présentent dans le Linéaire Vins

2- DUREE DE LA FORMATION

La durée totale de la formation est : *14h00*

3- A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION

PUBLIC CIBLE

Programme de l'offre de formation - 22/11/2026 14:10:10 UTC+1

Responsables de Rayons Liquides prenant en charge le rayon vins, Adjoint(e)s de chef de rayon, Employé(e)s de rayon, Employé(e)s de caisses du rayon liquides, Animateur de vente, Responsable et adjoint rayons alimentaires (Poissonnerie, Charcuterie, Traiteur, Produits frais, etc…)

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 en présentielle est concentrée sur la dégustation d'une large gamme de vins représentatifs des différentes régions étudiées, les échanges en groupe et avec le formateur. Les profils aromatiques des régions viticoles, les caractéristiques techniques des vins dégustés, et les accords mets vins sont étudiés afin de construire un conseil client pertinent. La formation en Blended-Learning permet à l'apprenant de structurer sa progression sur les aspects plus théoriques depuis chez lui ou dans son entreprise sans contrainte ni frais de déplacement. Des mises en situation sont proposées tout au long du parcours pour favoriser la transposition dans la situation professionnelle de chacun. Pour la formation en Blended-Learning 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. 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.

5- PROGRAMME DE LA FORMATION

La formation se structure sur:

- 34 leçons (14h en présentiel ou environ 32h en blended-learning). En Blended-Learning les leçons sont accessibles sur notre plateforme de formation à distance, permettant d'acquérir, au rythme de l'apprenant, les connaissance théoriques sur les principales région viticoles françaises et leurs caractéristiques.
- Des mises en situations sont proposées pour valider l'acquis des connaissances.
- La formation en Présentiel permet une mise en pratique des acquis par une large dégustations de vins représentatifs des principales régions étudiées

Détail des thèmes abordés :

- Thème 1: Comprendre les différents Univers réglementaires du Linéaire Vins: AOP / IGP / VDT / Autres
- Thème 2 : Comprendre les différents Univers de types de vins : "Vins tranquilles" / "Vins à bulles" / "Vins Moelleux et Liquoreux"
- Thème 3 : Se familiariser avec la carte de France des Vins
- Thème 4 à 8: L'essentiel à connaitre sur les Vins du Val de Loire. Dégustations
- Thème 9 à 10 : L'essentiel à connaitre sur les Vins du Beaujolais. Dégustations

VERTHÉMIS International SARL
La Genaiserie – St Aubin de Luigné - 49190 VAL DU LAYON- Tel. +33 (0)2 41 54 38 82
E-mail : verthemis@verthemis.com - Internet : www.verthemis.com
RCS Angers – 813 419 553 – TVA Intracommunautaire FR 86 813 419553 – Organisme de Formation n° 52 49 03201 49

- Thème 11 à 13 : L'essentiel à connaitre sur les Vins de la Bourgogne. Dégustations
- Thème 14 : L'essentiel à connaitre sur les Vins de l'Alsace. Dégustations
- Thème 15 à 16 : L'essentiel à connaitre sur les Vins de Jura, Savoie et Bugey. Dégustations
- Thème 17 à 22 : L'essentiel à connaitre sur les Vins de Bordeaux. Dégustations
- Thème 23 à 25 : L'essentiel à connaitre sur les Vins du Sud-Ouest. Dégustations
- Thème 26 à 28 : L'essentiel à connaitre sur les Vins du Languedoc et Roussillon. Dégustations
- Thème 29 à 31 : L'essentiel à connaitre sur les Vins de la Vallée du Rhône. Dégustations
- Thème 32 à 33 : L'essentiel à connaitre sur les Vins de Provence. Dégustations
- Thème 34 : L'essentiel à connaitre sur les Vins de Corse. Dégustations

Une évaluation des acquis via un QCM est proposé en fin de formation et ouvre droit à la Certification et la 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.

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, après validation du QCM final, donne droit à la délivrance du Certificat: "Découvreur de l'Univers Vins - Niveau 1"

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).

VERTHÉMIS International SARL
La Genaiserie – St Aubin de Luigné - 49190 VAL DU LAYON- Tel. +33 (0)2 41 54 38 82
E-mail : verthemis@verthemis.com - Internet : www.verthemis.com
RCS Angers – 813 419 553 – TVA Intracommunautaire FR 86 813 419553 – Organisme de Formation n° 52 49 03201 49

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 14:10:10 UTC+1