VERTUMNE
Vins, Bières & Spiritueux
TRAINING CENTER

Organisme Certifié
N°2016/73436.1

Module 3 - "Savoir Conseiller efficacement les clients du Linéaire 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 soit en Présentiel (14h de formation), ou en Blend-Learning (7 h de formation en présentiel + 21h de formation en accès libre au rythme de l'apprenant). Les objectifs sont:

- ✓ Réponses aux questions les plus fréquentes des clients sur les accords Mets et Vins.
- ✓ Travailler sur les réponses aux questions des clients sur les mentions figurants sur les étiquettes.
- ✓ Compréhension des millésimes pour un conseil judicieux en matière de garde des vins.
- ✓ Etre en mesure de conseiller son client efficacement et avec assurance sur tous les aspects relatif au service des vins et à la conservation.
- ✓ Acquérir les argumentaires clés pour un Conseil pertinent sur les vins du linéaire.

2- DUREE DE LA FORMATION

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

Programme de l'offre de formation - 22/11/2026 14:10:07 UTC+1

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

Une connaissance minimale sur les Vins du Linéaire est souhaitable (Niveau ou équivalent Certificat « Découvreur de l'Univers Vins – Niveau 1 » délivré à l'issue de la formation « Initiation à la Connaissance des Vins du Linéaire » Ref : Module 1)

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 Présentiel permet de combiner les aspects théoriques et les dégustations. 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

15 thèmes sont abordés pendant la durée de la formation:

- Thème 1: Les grands Principes du Conseil Clients
- Thème 2: Les bases des Accords mets / vins. Quel type de vins avec quels plats?
- Thème 3: L'Accord des mets sur les principaux types de vins blancs secs du linéaire Atelier pratique: questions classiques /réponses au client sur les vins blancs secs
- Thème 4: L'Accord des mets sur les principaux types de vins moelleux du linéaire
- Thème 5: L'Accord des mets sur les principaux types de vins liquoreux du linéaire
- Thème 6: L'Accord des mets sur les principaux types de vins rosés du linéaire
- Thème 7: L'Accord des mets sur les principaux types de vins rouges du linéaire Mise en situation
- Thème 8: L'Accord des mets sur les principaux types d'effervescents du linéaire
- Thème n 9: L'Accord des mets sur les principaux types de vins doux naturels du linéaire

Programme de l'offre de formation - 22/11/2026 14:10:07 UTC+1

- Thème 10 : Le langage des étiquettes
- Thème 11: Les différents classements des vins Mise en situation
- Thème 12: La garde des vins et le tableau des millésimes
- Thème 13: Les médailles et récompenses
- Thème 14: Le conseil sur la gestion d'une cave
- Thème 15: Le service des vins: décanter vs carafer, températures de service et bons outils

QCM final 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.

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, sous réserve de validation du test final, ouvre doit au Certificat: "Découvreur de l'Univers Vins - Niveau 2"

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 14:10:07 UTC+1