Module 5 - Masterclass "Whiskies et alcools bruns"

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 (7 heures de formation) ou en Blended-Learning (4 h de formation présentiel consacrées à la dégustation d'une large gamme de whiskies et autres alcools bruns (Cognac, Armagnac, Brandy, Eaux de vie de marc, VDN, etc... et de 14 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 différents whiskies et alcools bruns présents dans le linéaire et dans les catalogues.
- ✓ Comprendre et expliquer les différentes catégories et styles de whiskies et les caractéristiques gustatives (en fonction de leurs méthodes d'élaboration, céréales utilisées, origine, vieillissement, etc…)
- ✓ Développer sa capacité à conseiller le client sur cet univers
- ✓ Savoir décrypter les informations figurant sur les étiquettes
- ✓ Acquérir les connaissances nécessaires pour une meilleure gestion du linéaire des whiskies et alcools bruns.

2- DUREE DE LA FORMATION

Programme de l'offre de formation - 14/10/2026 10:21:02 UTC+2

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 du monde productrices de Whiskies, les styles 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 6 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 9 thèmes. Pour la formation à distance, ces thèmes sont abordés au rythme de l'apprenant. Des mises en situation sont proposées à chaque étape pour consolider les acquis. Des Classes virtuelles complètent la formation à distance. Une évaluation des compétences via un QCM (en ligne dans le cadre de la formation à distance)

- Thème 1: Petit retour sur l'histoire du whisky: de ses origines à nos jours
- Thème 2 et 3: Comprendre les différentes étapes de l'élaboration des whiskies de grains et des Whisky de malt
- Thème 4 et 5: Terre d'Ecosse, berceau du whisky Ecossais. Localisation des principales régions de production, méthodes d'élaboration, caractéristiques gustatives, catégorisation de l'offre Mise en situation
- Thème 6: Le whisky Irlandais. Ses particularités et ses caractéristiques gustatives
- Thème 7: Les Bourbons et whiskeys

Programme de l'offre de formation - 14/10/2026 10:21:02 UTC+2

- Thème 8: Les autres whiskeys et whiskies du monde (canadiens, japonais, indiens, etc…)

- Thème 9: Le conseil clients sur l'Univers des Whiskies 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.

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 du test final, au Certificat "Conseiller en Whiskies et alcools bruns"

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 - 14/10/2026 10:21:02 UTC+2