



VITICULTURE

Analyse Sensorielle, Conseil, Vente de Vins, Bières et Spiritueux

RNCP : 38093 (validation partielle) • Formation certifiante Niveau 4

En formation continue

CFPPA 89
CENTRE DE
FORMATION PROFESSIONNELLE

+ d'infos
sur la certification



PUBLIC CONCERNÉ

- Toute personne de plus de 18 ans, sous réserve de financement (CPF, Transition Pro, contrat de professionnalisation, auto-financement, etc.)

CONDITION D'ENTRÉE EN FORMATION

- Admission suite à un entretien individuel de motivation et phase de positionnement (stage en entreprise, rencontres de professionnels...) pour valider le projet de formation,
- Test de niveau en anglais.

ORGANISATION DE LA FORMATION

- Formation de 105 heures réparties sur 3 mois, 1 semaine par mois au CFPPA,
- La formation est organisée en présentiel.
- Capacité d'accueil : 16 stagiaires maximum.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Journées en centre animées par des formateurs experts du domaine de formation, apports de connaissance, multi-modalités pédagogiques (jeux de rôle, supports numériques, vidéos, documentation...),
- Journées de formation délocalisées au sein d'exploitation viticole avec mise en situation pratique, visites pédagogiques,
- Jeux d'éveil des sens, ateliers accords mets et vin.

LES POINTS FORTS DE LA FORMATION

- Nombreuses rencontres de professionnels et visites pédagogiques,
- Plateau technique de l'EPL : Vignes de l'exploitation agricole, laboratoire d'analyse sensorielle.

OBJECTIFS VISÉS ET ÉVALUABLES DE LA FORMATION

- Accueillir les clients au caveau, présenter le domaine et les vins au travers d'une visite/ dégustation commentée en français et en anglais,
- Acquérir le vocabulaire spécifique à la description des vins par l'analyse sensorielle,
- Maîtrise le vocabulaire technique du vin et les processus d'élaboration,
- Conseiller le client sur les associations mets et vins,
- S'initier à l'élaboration et la dégustation des bières et spiritueux.

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES OBJECTIFS

- Feuilles de présence par demi-journée.
- Évaluations des acquis en cours de formation (échanges oraux, exercices, travaux pratiques, QCM, ...)
- Les acquis en formation sont évalués en situation professionnelle in situ ou reconstitués (épreuves pratiques) et/ou lors d'un entretien oral devant un jury composé de professionnels.
- Certificat de réalisation remis en fin de formation.

MODALITÉS DE VALIDATION

- Possibilité de valider l'UCARE « Accueil de publics étranger dans le cadre de son activité : Anglais du vin » du BPREA (RNCP : 38093).

CONDITIONS MATÉRIELLES

- Prochaines dates : Nous consulter,
- Tarifs : Sur demande,
- Financement possible par le CPF ; cela implique l'inscription au diplôme (en validation partielle) ; le CFPPA89 accompagne les candidats dans les démarches d'inscription,
- Informations générales à retrouver sur les fiches « Modalités de financement » et « Modalités pratiques ».

PASSERELLES ET DÉBOUCHÉS

- Insertion professionnelle : Caviste, employé commercial rayon vins, employé de vente en caveau.
- Passerelles : BP Responsable Entreprise Agricole orientation Viticulture,

LA VIE AU CENTRE

Hébergement - Restauration sur place - Centre de ressources documentaires - Wifi.



Programme de la formation	Volume Horaire
Découverte de la filière viticole, des acteurs, des appellations et des vignobles de l'Yonne	14h
De la vigne au vin : les étapes de l'élaboration du vin	14h
La dégustation par l'analyse sensorielle - Le vocabulaire technique de la dégustation - Identification des goûts, des arômes	21h
Accueil et conseil d'un client - Les étapes de l'accueil d'un client au caveau - Présentation du domaine, des caractéristiques du vin, de l'appellation, les accords mets et vin	28h
Anglais du vin	21h
Le processus d'élaboration des bières et des spiritueux	7h



Les taux de réussite, d'insertion et de satisfaction sont accessibles sur notre site Internet www.terresdelyonne.com : Démarche Qualité

Accessibilité de nos formations aux personnes en situation de handicap :
Consulter notre référent handicap



Se référer au
Registre public
d'accessibilité
(accueil du centre
et site internet)

Pour toute question, n'hésitez pas à nous contacter :



CFPPA 89
Rue de La Brosse
89290 Venoy



www.terresdelyonne.fr
ou notre page Facebook :
fb.com/cfppa89



03.86.94.60.20



cfppa.auxerre@educagri.fr

Photos et illustrations : Pixabay et Freepik

CFPPA 89
CENTRE DE
FORMATION PROFESSIONNELLE

DOC_FORM_056_V1

Dernière mise à jour : 01/01/2025