



- CONNAÎTRE LES VINS DE BOURGOGNE
- CONNAÎTRE LES VINS DE SAONE-ET-LOIRE
- CONNAÎTRE LES VINS DU MACONNAIS

formations animées par  *au sein de la Wine School*

Fabrice
SOMMIER
WINE SCHOOL & CONSULTING
Libre ouvre les vignes



Place des Nations Unies · BP 17074 · 21074 DIJON Cedex · T. 03 80 19 11 00
Numéro agrément : 27210429021 · SIRET : 130 029 481 00012

Campus de Beaune : 13 bd Maréchal Joffre · BP 70089 · 21203 Beaune Cedex · T. 03 80 25 94 50
Campus de Chalon : 1 av. de Verdun · BP 60190 · 71110 Chalon-S/Saône Cedex · T. 03 85 42 36 45
Campus de Mâcon : 3 place Gérard Genevès · CS 31110 · 71010 Mâcon Cedex · T. 03 85 21 53 12



Module 1 : CONNAÎTRE LES VINS DE BOURGOGNE

➔ OBJECTIFS

La Bourgogne viticole et ses climats inscrits à l'UNESCO sont la reconnaissance de quinze siècles d'histoire viticole. Comment résumer une région qui ne se présente plus, mais dont chaque mètre du vignoble est gravé par l'homme ...

Hier dans la peine, œuvrant pour la charité et aujourd'hui adulé par la planète entière.

La juste sensibilité de l'éloquence des terroirs à travers l'interprétation de cépages endémiques.

Partons ensemble à la conquête de ces lieux magiques.

➔ PRE-REQUIS

Age minimum : 18 ans

Niveau minimum de français écrit et oral : B2

➔ PUBLIC CIBLE

Salariés des Offices de Tourisme souhaitant s'initier à la connaissance des vins de Bourgogne.

➔ PROGRAMME

Présentation de la journée, du formateur, des participants

Apprentissage de la dégustation professionnelle

Découvrir les vins de Bourgogne

Pause Déjeuner

Découvrir les vins de Bourgogne

Bilan

Module 2 : CONNAITRE LES VINS DE SAONE-ET-LOIRE

➔ OBJECTIFS

La Saône-et-Loire et ses vignobles du Couchois, de la Côte Chalonnaise, du Mâconnais et d'une partie du Beaujolais composent le plus vaste vignoble de Bourgogne, cumulant en tout une trentaine d'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée).

Un pays viticole à plusieurs visages ; des terres d'accueil, de partage et de convivialité à sillonner dans toutes leurs dimensions.

Partons ensemble à la conquête de ces lieux magiques.

➔ PRE-REQUIS

Age minimum : 18 ans

Niveau minimum de français écrit et oral : B2

➔ PUBLIC CIBLE

Salariés des Offices de Tourisme souhaitant s'initier à la connaissance des vins de Saône-et-Loire.

➔ PROGRAMME

Présentation de la journée, du formateur, des participants

Apprentissage de la dégustation professionnelle

Découvrir les vins de la Saône et Loire

Pause Déjeuner

Découvrir les vins de la Saône et Loire

Debriefing

Module 3 : CONNAITRE LES VINS DU MACONNAIS

→ OBJECTIFS

Apprendre à déguster, c'est voir et analyser la couleur et la transparence du vin, sentir et identifier les arômes, goûter et percevoir les diverses sensations en bouche, évaluer et analyser les différentes caractéristiques, être capable d'en parler, et éventuellement déceler ses défauts.
Être capable de parler d'un vin et un spiritueux selon le processus de dégustation organoleptique grâce aux techniques de dégustation apprises.

→ PRE-REQUIS

Age minimum : 18 ans
Niveau minimum de français écrit et oral : B2

→ PUBLIC CIBLE

Salariés des Offices de Tourisme souhaitant s'initier à la dégustation des vins du Mâconnais

→ PROGRAMME

Présentation de la journée, du formateur, des participants
Découverte et pratique de la dégustation initiale
Apprentissage de la dégustation professionnelle de vins avec interaction

Pause Déjeuner

Mise en situation de dégustation à l'aveugle
Bilan

→ MODALITES PRATIQUES ET FINANCIERES

Personne concernée	A préciser
Durée	1 jour, soit 7 heures par module Module 1 : 13 novembre 2023 Module 2 : 20 novembre 2023 Module 3 : 4 décembre 2023
Calendrier	
Horaires	9 h 00 – 12 h 30 / 13 h 30 – 17 h 00
Lieu	WINE SCHOOL (29, bd Leclerc, MACON)
Coût	1 module : 500 € net de taxe / personne 2 modules : 900 € net de taxe / personne 3 modules : 1 200 € net de taxe / personne (ouverture à partir de 4 personnes)

Place des Nations Unies · BP 17074 · 21074 DIJON Cedex · T. 03 80 19 11 00
Numéro agrément : 27210429021 · SIRET : 130 029 481 00012

Campus de Beaune : 13 bd Maréchal Joffre · BP 70089 · 21203 Beaune Cedex · T. 03 80 25 94 50
Campus de Chalon : 1 av. de Verdun · BP 60190 · 71110 Chalon-S/Saône Cedex · T. 03 85 42 36 45
Campus de Mâcon : 3 place Gérard Genevès · CS 31110 · 71010 Mâcon Cedex · T. 03 85 21 53 12

MAJ 4-mars-23



➔ CONDITIONS D'INSCRIPTION ET MODALITES D'ACCES

Envoi du bulletin d'inscription avec signature et cachet

Documentation pédagogique comprise - Repas non inclus

Offre valable pour les dates prévisionnelles indiquées. - Ouverture sous réserve d'un nombre suffisant de participants.

Délais d'accès : inscription idéalement 8 jours avant le démarrage de la formation choisie

Attention : certains types de financements nécessitent un délai supplémentaire - Nous consulter pour demande particulière

➔ FORMATEUR

Formateur Consultant évalué et référencé par CCI formation

Fabrice SOMMIER, Meilleur Ouvrier de France en Sommelier, Master of Port (Meilleur sommelier en vins de Porto), Direction du concours de la Sommelier Française (UDSF), 1er sommelier Français à rejoindre le club NESPRESSO en tant que Coffee Sommelier, Diplôme de Saké Sommelier, Président du 104ème Tastevinage au Château du Clos de Vougeot en 2019, Chef Sommelier au Restaurant gastronomique*** Georges Blanc, Vonnas de 2000 à 2021

➔ METHODES PEDAGOGIQUES

La pédagogie, active et participative, favorisera les échanges entre participants.

➔ EVALUATION DES CONNAISSANCES ET CERTIFICATION

L'évaluation sera assurée tout au long de la formation par des exercices d'application.

Formation non certifiante

➔ EVALUATION DE LA FORMATION

La fiche bilan de séquence quotidienne permet de repérer les éventuelles difficultés rencontrées par les stagiaires, mais aussi d'adapter le déroulement du stage au public et de contrôler la bonne progression du programme. La fiche bilan de stage synthétise les faits marquants du déroulement du stage, ainsi que les axes d'amélioration à prendre en compte. En cas de dysfonctionnement relevé, une solution et une proposition sont adressées au client sous un délai de deux semaines. Le questionnaire de satisfaction remis aux stagiaires en fin de stage leur permet d'évaluer à chaud la formation, l'atteinte des objectifs, l'approche pédagogique de l'animateur.

Trois mois minimum après la fin de la formation, une enquête portant sur l'évaluation de la mise en œuvre des compétences acquises depuis la formation sera adressée par mail aux stagiaires (évaluation stagiaire et N+1)

➔ VOTRE CONTACT

Angélique CHEMARIN

03 85 21 53 39

a.chemarin@mdb.cci.fr



Fabrice SOMMIER

Place des Nations Ur

Numéro agrément : 27210429021 · SIRET : 130 029 481 00012

edex · T. 03 80 19 11 00

Campus de Beaune : 13 bd Maréchal Joffre · BP 70089 · 21203 Beaune Cedex · T. 03 80 25 94 50
Campus de Chalon : 1 av. de Verdun · BP 60190 · 71110 Chalon-S/Saône Cedex · T. 03 85 42 36 45
Campus de Mâcon : 3 place Gérard Genevès · CS 31110 · 71010 Mâcon Cedex · T. 03 85 21 53 12

MAJ 4-mars-23

