

PROGRAMME « Découvrir les vins biologiques, en biodynamie et méthode nature - Niveau 1 »

Présentation synthétique

La formation va permettre au stagiaire d'acquérir les notions de base des facteurs de qualité des vins biologiques, en biodynamie et nature, de s'initier à leur dégustation et au vocabulaire spécifique, connaître les différences entre viticulture « intensive » et mode de conduite « bio ». Le stagiaire aura également acquis les définitions de vin biologique, en biodynamie, vin méthode nature, connaîtra les principales notions réglementaires et labels.

Durée et horaires de la formation

Formation de 7 heures, répartie sur une journée.
De 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00.

Public et prérequis

Public : Toute personne ayant besoin d'acquérir des notions sur le vin biologique, en biodynamie et nature dans le cadre de ses activités professionnelles. Amateur de vin averti ayant envie de découvrir le vin biologique, en biodynamie et nature.

Prérequis : Aucun.

Tout participant à la formation doit être majeur. La date de naissance est demandée lors de l'inscription et vérifiée à l'arrivée du stagiaire.

Délais d'accès

Réponse immédiate si inscription avec paiement direct sur le site internet owalearning.com, le futur stagiaire s'engageant à connaître les prérequis éventuels. Acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. OWA Learning se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.

Prix de la formation

Formation intra-entreprise : Forfait de 1 à 10 participants : 1800 euros, 85 euros par participant supplémentaire.

Objectif pédagogique global

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable d'analyser et déguster des vins biologiques et en biodynamie et méthode nature en s'appuyant sur les principaux facteurs naturels et les cépages. Il pourra expliquer les grandes différences entre l'agriculture conventionnelle et l'agriculture biologique.

Il pourra reconnaître les logos et les principales caractéristiques des vins biologiques, en biodynamie et méthode nature.

Objectifs pédagogiques partiels

A l'issue des différentes séquences de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Introduction au vin : le vin : une boisson complexe, quelques cépages à connaître, du raisin au vin.
- L'art de la dégustation : les règles de base, les trois phases de la dégustation, le vocabulaire spécifique adapté à la dégustation des vins biologiques, en biodynamie et méthode nature.
- Les principales mentions d'une étiquette : les points clés de l'étiquette, les catégories de vins en France : AOP, IGP...
- La notion de Terroir, les principaux cépages, leurs caractéristiques et l'influence du terroir (et notamment des facteurs environnementaux) sur le style des vins.
- Les vins biologiques, en biodynamie, méthode nature : réglementation européenne et française, spécificité en termes de viticulture, vinification, les mentions légales obligatoires sur l'étiquette des vins français.

Méthodes et moyens pédagogiques

Méthodes pédagogiques :

- Méthode participative,
- Méthode démonstrative
- Méthode active

Moyens pédagogiques :

- Présentation orale
- Prise de note lors des dégustations
- Cas pratique
- Interrogation des stagiaires après chaque nouvelle notion

Ressources pédagogiques

- Support de cours incluant fiches de dégustation.
- Méthode d'apprentissage à la dégustation avec la fiche de dégustation de OWA Learning
- 12 vins dégustés issus de différentes régions, spécialement sélectionnés par le comité de dégustation de OWA Learning.
- Exposés et échanges entre les participants et l'expert-formateur de OWA Learning.

Moyens techniques

- Vidéoprojecteur
- Ordinateur connecté à internet

- Paperboard

La formatrice

Fanny Barthélémy, titulaire du Diploma (WSET 4), WSET Certified Educator, ingénieur chimiste et titulaire du Certificat d'œnologie de l'Université du Vin, d'un MBA à la Sorbonne. Fanny suit également le cursus au sein de l'Institut des Masters of Wine. Formatrice, Fanny a travaillé en tant que Responsable pédagogique et Directrice de la formation dans différents organismes de formation. Elle a également des missions de conseil dans le monde viticole.

Sa famille vigneronne dans le sud et ses diverses qualifications l'amènent à faire de la transmission de savoirs une priorité.

Experte en dégustation, sa connaissance du vignoble est globale, de la vigne au verre et les aspects économiques.

Dispositifs d'évaluation pendant la formation

Quiz en fin de séquence :

Quiz réalisé à la fin de chaque séquence afin d'évaluer le transfert des compétences pendant la formation. Dégustation à l'aveugle en fin de matinée.

Dispositifs d'évaluation à la fin et après la formation

Test :

- QCM

La fin de la formation est validée par un test qui vous permettra d'obtenir, en cas de succès, une attestation de réussite suite à de la formation « Découvrir les vins biologiques, en biodynamie et méthode nature et développer son aptitude à la dégustation - Niveau 1 »

Le test se déroule sous forme d'un QCM de 30 questions à choix multiples, vous aurez 30 minutes pour répondre. Afin d'obtenir le certificat de réussite, il est demandé d'avoir correctement répondu à au moins 70% des questions. En cas de non-validation du test il est possible de le repasser ultérieurement.

Sanction de la formation

Une attestation de suivi de formation est remise à chaque stagiaire à la fin de la formation.

Itinéraire pédagogique

Jour 1 – Matin – De 9h à 12h30

Introduction au vin

Un peu d'histoire pour mieux comprendre la viticulture biologique aujourd'hui

Les principales mentions d'une étiquette : les points clés de l'étiquette, les catégories de vins en France : AOP, IGP...

La vinification des vins et définition des vins biologiques et en biodynamie, les logos.



L'art de la dégustation : les règles de base, les trois phases de la dégustation, le vocabulaire adapté à la dégustation des vins biologiques, en biodynamie et méthode nature.

Dégustation de 6 vins

Validation des acquis : quiz et dégustation d'un vin à l'aveugle

Jour 1 – Après-midi – De 13h30 à 17h00

La vinification et définition des vins méthode nature et vins oranges.

La notion de Terroir

Influence du climat et des facteurs environnementaux sur le style des vins

Dégustation de 6 vins dont deux vins de même cépage mais de terroir différent

Validation des acquis : Test de 30 questions à choix multiples.

Retour d'expérience : échanges et networking entre participants et l'expert-formateur.