

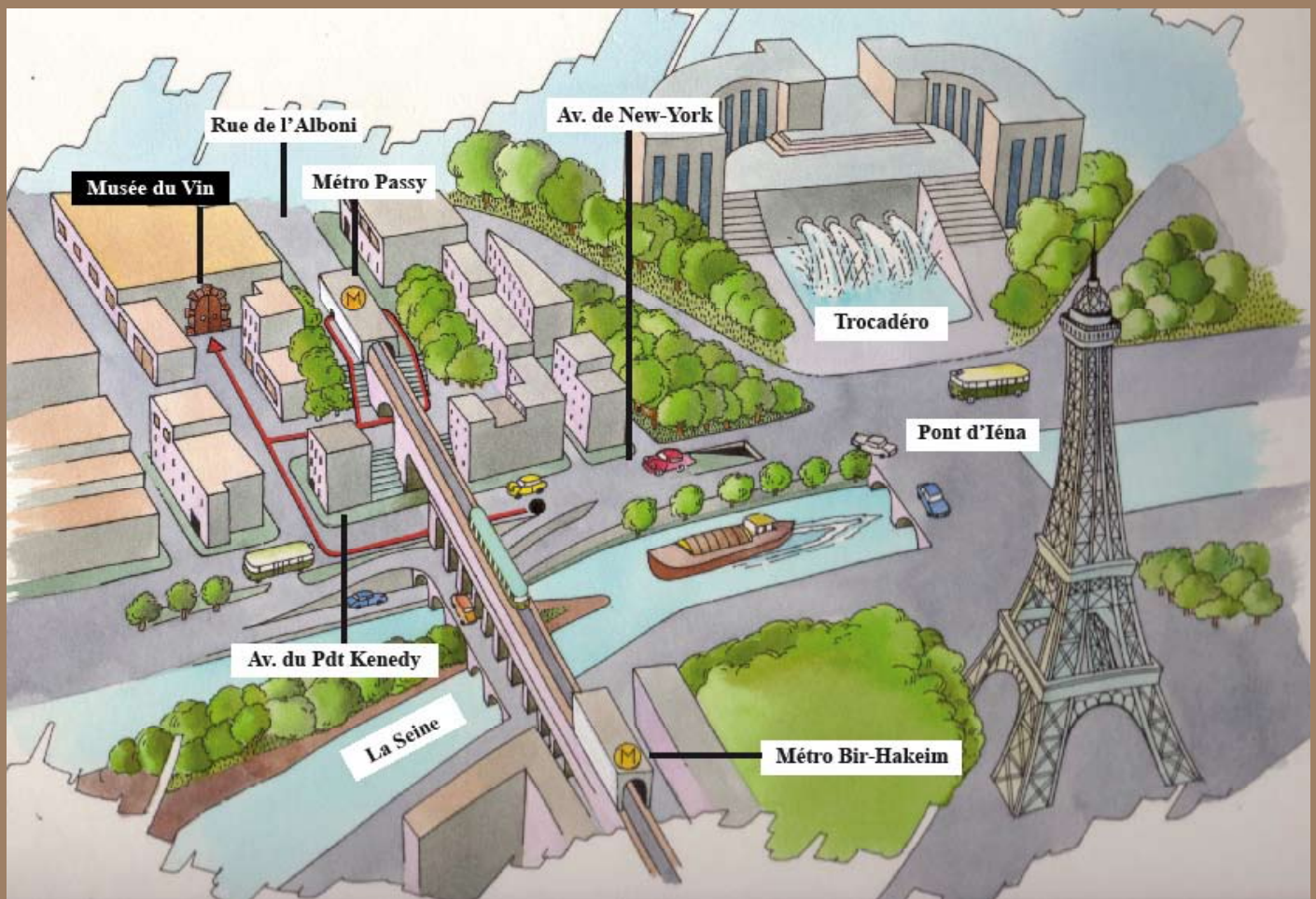
Musée du Vin

P A R I S



*Centre de
formation
professionnelle*

Plan d'accès



Le parking le plus proche : Garage Le Moderne : 19 rue de PASSY 75016

Arriver au parking Le Moderne depuis le périphérique :

Sortir Porte de Passy, tout droit Place de la Porte de Passy, tout droit avenue Ingres, tout droit Chaussée de la Muette, tout droit rue de Passy.

Le garage est en face du cinéma Le Majestic

Arriver au Musée du Vin depuis le parking Le Moderne :

En sortant du parking à pied, continuer la rue de Passy jusqu'au rond point (50 mètres)

Descendre la rue de l'Alboni en direction du métro PASSY (entre le LCL et la pharmacie)

Descendre toutes les marches du métro (une centaine) et tourner 1° à droite, on arrive dans la rue des Eaux, le Musée est tout en haut de la rue.

Musée du Vin / Rue des Eaux / 75016 Paris / Métro : Passy

Tél : 00 33 1 45 25 63 26

Fax : 00 33 1 40 50 91 22

RER C : Champ de Mars - Tour Eiffel

e-mail : info@museedevinparis.com

www.museedevinparis.com

Sommaire



Qui sommes-nous ?

P. 4

Pourquoi nous choisir ?

P. 5

Nos modules :

Conseiller et servir les vins en restauration

P. 6-7

Le vin et les repas d'affaires

P. 8-9

Savoir vendre et conseiller le vin

P. 10-11

Le vin et les langues

P. 12-13

Connaissance des régions viticoles

P. 14-15

Histoire et évolution du vin en France

P. 16-17

Connaître le vin

P. 18-19

Nos formateurs

P. 20

Les conditions générales de vente

P. 21

Qui sommes - nous ?

Fort de 25 années d'expérience dans l'organisation d'animations œnologiques en France et en Europe (en français, anglais, espagnol, italien) et dans la dispense de cours d'animation dégustations (aux particuliers, CE, grandes écoles : plus de 30 000 élèves à notre actif), le Musée du Vin de Paris devient désormais un centre de formation professionnelle.

Experts en vin, techniciens en œnologie et sommeliers, nous constituons une équipe dont la priorité est de répondre à toutes vos attentes pour vos perspectives de carrière. Nous sommes enregistrés auprès de la préfecture : déclaration d'activité enregistrée sous le numéro : 11754272 auprès du préfet de la région Ile de France. Nous vous assurons une formation professionnelle autour du vin des plus adaptée et le meilleur des services.

Où seront dispensés les cours ?

Deux possibilités s'offrent à vous :

- Vous ne disposez que de quelques heures pour une formation professionnelle ! Nous nous déplaçons directement au siège de votre entreprise et apportons le matériel nécessaire à la dispense de votre cours personnalisé.
- Vous souhaitez bénéficier des 5 salles de réceptions du Musée du Vin de Paris (4 celliers voûtées et une salle moderne), au cœur d'anciens celliers situés dans le 16ème arrondissement. Nous mettons à votre disposition un matériel adéquat (écran LCD, matériel de dégustations...).

Prise en charge par votre o.p.c.a

Cette action peut-être prise en charge totalement ou en partie par vos OPCA (Organismes Paritaires Collecteurs Agréés), dans le cadre du plan de formation de votre société ou dans le cadre du droit individuel à la formation (DIF) !

Contactez votre OPCA (ou votre service ressources humaines / comptabilité) en leur indiquant que vous avez identifié une formation professionnelle que vous souhaitez suivre et mentionnez notre numéro d'enregistrement d'organisme formateur auprès de la préfecture d'Ile de France.

Le droit individuel à la formation professionnelle (DIF) a été créé dans le cadre de la loi du 4 mai 2004 sur « la formation professionnelle tout au long de la vie et au dialogue social ».

Il permet aux salariés, en France attestant d'un an d'ancienneté au minimum, de disposer d'un droit individuel à la formation. Le salarié peut donc bénéficier, avec l'accord de son entreprise de 20 heures de formation par an ou 120 heures sur six ans.

Ces actions de formations sont à l'initiative du salarié en accord avec l'employeur sous forme d'un accord écrit. Le salarié doit déposer sa demande au moins 90 jours avant le début de l'action. Les actions peuvent s'effectuer en dehors du temps de travail. Dans ce cas le salarié perçoit une allocation de formation de 50% de son salaire net et l'employeur assure les frais de formation et de transport. Le salarié continue de percevoir son salaire si la formation s'effectue pendant les heures de travail.

Pourquoi nous choisir ?

Nombre de restaurants de petite taille ne peuvent s'offrir les services d'un sommelier. Formez un de vos serveurs ou un responsable de restauration afin qu'il sache présenter, déboucher, servir un vin et établir dans votre restaurant sa propre carte des vins.

Face aux problèmes de flexibilité du travail, vous vous trouvez dans des situations gênantes : sommeliers absents pour maladie, vacances, accident du travail, turnover. N'hésitez plus et rendez vos serveurs polyvalents.

Découvrez le module : *Conseiller et servir les vins en restauration.*

Vous êtes salarié et souhaitez parfaire vos connaissances sur le vin pour progresser, obtenir une promotion ou changer de poste. Nous sommes là pour vous y aider.

Vous êtes commercial, dans la communication ; cadre ou dirigeant et ne maîtriser pas le « savoir boire » pour vos repas commerciaux. L'art de déguster est une part importante des règles de l'éducation, des bonnes manières auxquelles il convient d'y ajouter comment choisir un vin sur une carte de restaurant. Au même titre que votre tenue vestimentaire ou votre vocabulaire, une connaissance en vin vous sera des plus utiles et laissera une impression indélébile à vos clients lors de vos rendez-vous d'affaires; cela peut faire la différence dans la conclusion de vos contrats.

Découvrez le module : *Le vin et les repas d'affaires.*

Vous souhaitez vous engager dans la vente du vin et/ou améliorer vos connaissances de cavistes. Profitez de notre formation pour parfaire vos connaissances dans ce domaine.

Découvrez le module : *Savoir vendre et conseiller le vin.*

Vous êtes spécialisé dans l'animation de dégustations œnologiques et vous souhaitez parfaire votre vocabulaire et vos connaissances en vin dans les langues étrangères.

Nous vous proposons notre module : Le vin et les langues « pour acquérir » les bases du vocabulaire en anglais, espagnol et italien.

Vous souhaitez acquérir des connaissances générales sur le vin car le sujet éveille votre attention.

Venez découvrir nos 2 modules : ***Connaissance des régions viticoles*** et ***Histoire et évolution du vin en France*** destinés aux connaisseurs comme aux parfaits néophytes.

Conseiller et servir les vins en restauration

Fiche

Profil :

- Personnel de restauration, serveur, responsable de salle

Programme :

- La géographie viticole française
- Les pays producteurs, les cépages
- La présentation, le service et la dégustation du vin
- Les vins au restaurant

Supports pédagogiques :

- Matériel de dégustation (verres et vins)
- Fiches techniques
- Matériel de projection
- Harmonie des mets et vins

Durée : 2 journées consécutives ou séparées

Jour 1 : 9h-12h / 13h30-17h30

Jour 2 : 9h-13h30 / 14h30-17h30

(1 repas inclus)

Coût : les 2 journées: 1750€ HT*

(Comprenant: l'intervenant, les supports, les vins, le matériel, la salle)



* T.V.A applicable : 19,6%

* Coût pour un ou plusieurs stagiaires de la même entreprise (stage limité à cinq stagiaires).

Dans le cas de plusieurs stagiaires, une participation supplémentaire de 30€ par stagiaire sera demandée pour le repas.

* Des frais de déplacement seront facturés au cas par cas pour toute formation en dehors de Paris.

Conseiller et servir les vins en restauration

Descriptif

Objectifs :

- Acquérir les connaissances de base sur les vignobles, le vocabulaire technique. La pratique pour la présentation, le service, la dégustation de vins
- Pouvoir établir sa carte des vins
- Connaître l'harmonie des mets et vins.

Détails du programme :

Jour 1

1ère demi-journée : La géographie viticole française et les principaux pays producteurs de vins.

- Acquisition des connaissances de base sur les vignobles français.
- Définition et analyse des cépages par régions
- Présentation des principaux pays producteurs de vins, revue de quelques grands vins étrangers.

2ème demi-journée : Le service et la présentation du vin.

- Savoir tenir une bouteille de vin, savoir déboucher et comment valoriser un vin lors de sa présentation.
- Décanter ou ne pas decanter un vin : Pourquoi ?
- Savoir servir un vin : la prise en main et la contenance du verre.
- Réalisation de la carte des vins (différents modèles de présentation et législation).
- Mise en place des coefficients multiplicateurs (explication théorique et commerciale).

Jour 2

1ère demi-journée : Connaître les préceptes de la dégustation.

- Initiation à la dégustation, savoir tenir son verre, analyse des 3 étapes composant la dégustation : l'aspect visuel, olfactif et gustatif (cour magistral).
- Dégustation d'un vin rouge, rosé, blanc et d'un verre de champagne accompagné d'un questionnaire mettant l'interlocuteur à contribution.

2ème demi-journée : Les vins au restaurant.

- Buffet déjeuner et dégustation de quatre vins, accompagnant chaque plat.
- Harmonie des mets et vins : présentation des grandes familles de plats traditionnels français (viandes rouges, blanches, fromages, foie gras) et l'association avec les grandes familles de vin.
- Quelques associations originales.
- Questions-réponses.

NB : Vous avez le choix d'espacer vos 2 journées. Néanmoins, nous vous conseillons d'opter pour 2 journées consécutives.

Le vin et les repas d'affaires

Fiche

Profil :

- Commercial, cadre, dirigeant

Programme :

- Les vignobles français
- La dégustation
- Le vin dans les relations commerciales.

Supports pédagogiques :

- Matériel de dégustation (verres et vins)
- Fiches techniques
- Matériel de projection

Durée : 1 jour : 9h-12h / 13h30-17h30

Coût : 840€ HT*

(Comprenant: l'intervenant, le matériel, les vins, les supports, la salle)



* T.V.A applicable : 19,6%

* Coût pour un ou plusieurs stagiaires de la même entreprise (stage limité à cinq stagiaires).

* Des frais de déplacement seront facturés au cas par cas pour toute formation en dehors de Paris.

Le vin et les repas d'affaires

Descriptif

Objectifs :

- Connaître le vocabulaire technique pour décrire un vin et le mettre en valeur.
- Acquérir les connaissances de base sur les vignobles français et les cépages
- Connaître les bases de la dégustation.
- Savoir parler d'un vin dans un contexte de repas d'affaires.
- Savoir choisir son vin, l'appellation, le millésime.

Détails du programme :

1ère demi-journée : Présentation du vignoble français.

- Acquisition des connaissances de base sur les régions viticoles françaises.
- Revue des cépages et des grands crus classés.
- Connaître les principes de la dégustation, savoir tenir son verre, connaître le vocabulaire spécifique au vin.

2ème demi-journée : Le vin dans les relations commerciales.

- Dégustations de vins aux arômes très différents, sélectionnées par notre intervenant. Mettre en valeur les caractéristiques d'un vin.
- L'importance du vin dans un repas d'affaires, comment parler du vin à des fins commerciales.
- Comment choisir un vin selon la région et la nationalité du client.

NB : Ce module n'est valable que sur une journée complète

Savoir vendre et conseiller le vin

Fiche

Profil :

- Vous voulez vendre du vin ou approfondir vos connaissances de caviste.

Programme:

- Le marché viticole français
- Un marché mondial pour communiquer
- 3ème demi-journée :
- Développement d'une stratégie commerciale, adaptée pour vendre son vin

Supports pédagogiques :

- Matériel de dégustation (verres et vins)
- Fiches techniques
- Matériel de projection

Durée :

- Un jour et demi :
 - 1er jour : 9h-12h / 13h30-17h30
 - 2ème jour : 9h-13h
- la 3ème demi-journée seule (9h-13h)

Coût :

- 1250€ HT pour le total,
- 550€ HT pour la 3ème demi-journée seule
(Comprenant: l'intervenant, les supports, le matériel, la salle, les vins)



* T.V.A applicable : 19,6%

* Coût pour un ou plusieurs stagiaires de la même entreprise (stage limité à cinq stagiaires).

* Des frais de déplacement seront facturés au cas par cas pour toute formation en dehors de Paris.

Savoir vendre et conseiller le vin

Descriptif

Objectifs :

- Connaître le marché viticole, ces tendances, la concurrence internationale
- Position du vignoble français dans le monde
- Savoir conseiller l'acheteur et présenter une gamme de vins
- Développer une stratégie marketing et de communication adaptée aux nouveaux besoins (choix des médias)

Détails du programme :

1ère demi-journée : Le marché viticole français.

- Analyse du marché viticole français, la consommation, l'offre et la demande, les régions les plus productrices ou en déclin.
- Aperçu des tendances et perspectives du marché.
- L'évolution du marché français face aux vins du « nouveau monde ».

2ème demi-journée : Un marché mondial pour communiquer.

- Développement de l'analyse de la concurrence internationale, la consommation en Europe et dans le reste du monde, comprendre les différences entre vins français et vins étrangers.
- Conseiller l'acheteur, maintenir les relations commerciales, parler de ses vins, et les mettre en valeur.

3ème demi-journée : Développer une stratégie marketing et commerciale adaptée.

- Concevoir une stratégie marketing et de développement personnalisée. Etude des possibilités de croissance, de diversification et d'exportation ; chaque cas est individualisé et demande une préparation des 2 parties au préalable.
- Savoir communiquer sur son vignoble, sur son vin et se faire connaître, lancer une campagne de communication pour répondre à des besoins de marché. Etude du budget approprié.

NB : 2 choix sont possibles pour ce module : soit le module complet ou la 3ème demi-journée seule.

Le vin et les langues

Fiche

disponible en français, anglais, espagnol ou italien

Profil:

- Tout salarié qui exerce dans le vin et qui souhaite acquérir le vocabulaire du vin dans une autre langue

Programme:

- Le vocabulaire du vin en restauration
- De la vigne au vin

Supports pédagogiques :

- Matériel de dégustation (verres et vins)
- Fiches techniques
- Matériel de projection

Durée: 4 heures

Coût : 650€ HT*
(Comprenant l'intervenant, les vins, les supports)



* T.V.A applicable : 19,6%

* Coût pour un ou plusieurs stagiaires de la même entreprise (stage limité à cinq stagiaires).

* Des frais de déplacement seront facturés au cas par cas pour toute formation en dehors de Paris.

Le vin et les langues

Descriptif

disponible en français, anglais, espagnol ou italien

Objectif :

- Savoir parler du vin et connaître le vocabulaire technique du vin dans une langue étrangère.

Détails du programme : (Module de 4 heures)

1ère demi-journée : Le vocabulaire du vin en restauration.

- Présenter une bouteille de vin, sa provenance, son cépage.
- Décrire le vin, l'aspect visuel, les arômes.
- Connaître le vocabulaire de la dégustation.
- Jeu de rôle à l'aide de fiche technique.

2ème demi-journée : De la vigne au vin.

- Les étapes du cycle de végétation (les 4 saisons).
- La vinification.
- Dégustation de vins issus de différentes vinifications.
- Jeu de rôle à l'aide de fiche technique.

NB : Ce module peut-être pris séparément ou s'ajouter en complément d'un autre module.

Connaissance des régions viticoles

Fiche

disponible en français, anglais, espagnol ou italien

Profil:

- Tout salarié qui exerce dans le vin
- Tous néophyte qui souhaite apprendre le terroir viticole français.

Programme:

- Connaître une région viticole française

Au choix :

- Bordelais, Champagne, Bourgogne ou Rhône
- Ou
- Connaître les vignobles du Monde

Supports pédagogiques :

- Matériel de dégustation (verres et vins)
- Fiches techniques
- Matériel de projection

Durée: 3 heures

Coût : 550€ HT*

(Comprenant l'intervenant, les supports)



* T.V.A applicable : 19,6%

* Coût pour un ou plusieurs stagiaires de la même entreprise (stage limité à cinq stagiaires).

* Des frais de déplacement seront facturés au cas par cas pour toute formation en dehors de Paris.

Connaissance des régions viticoles

Descriptif

disponible en français, anglais, espagnol ou italien

Objectif :

- Connaître une des régions viticoles françaises au choix : Bordelais, Champagne, Bourgogne, Rhône

Ou

- Connaître les vins du monde.

Détails du programme :

- (Module de 3 heures/ par région, également pour les vins du monde)

Présentation du vignoble :

- Historique : Ecosystèmes, géologie, cépages.
- Les appellations.
- Les vinifications.
- Les classements.

De la présentation à la dégustation :

- Dégustation de 5 vins appartenant à la région viticole choisie.
- Mise en pratique des éléments préalablement étudiés.

NB : Ce module peut-être pris séparément ou s'ajouter en complément d'un autre module.

Histoire et évolution du vin en France

Fiche

Profil :

- Parfaire des connaissances générales sur l'histoire du vin en France

Programme :

- Évolution à travers les âges des vignobles et du vin (De l'Antiquité aux Temps Modernes)

Supports pédagogiques :

- Fiches techniques
- Matériel de projection

Durée: 3 heures

Coût : 500€ HT*
(Comprenant l'intervenant, les supports)



* T.V.A applicable : 19,6%

* Coût pour un ou plusieurs stagiaires de la même entreprise (stage limité à cinq stagiaires).

* Des frais de déplacement seront facturés au cas par cas pour toute formation en dehors de Paris.

Histoire et évolution du vin en France

Descriptif

disponible fin 2008

Objectif :

- Connaître l'histoire de la vigne et du vin en France des origines au 19ème siècle

Détails du programme :

Durée : 3h

Introduction :

- Mythes et réalités.

1 : Les premières vignes :

- De l'époque antique au 10ème siècle.

2 : La naissance des grands vignobles :

- Du 10ème siècle au 16ème siècle.

3 : L'âge d'or : les grands vins et les autres :

- Du 17ème siècle au 19ème siècle.

Conclusion :

- Le temps des périls et la renaissance.

NB : Ce module peut-être choisi séparément ou s'ajouter à un autre module.

Connaitre le vin

Fiche

Profil:

- Tout salarié souhaitant acquérir des connaissances générales en vin.

Programme:

- Huit modules collectifs sur le vin de 2 heures chacun.
- Deux modules de 2h de synthèse, en cours particuliers, avec évaluation sur l'ensemble des séances suivies.

Supports pédagogiques :

- Fiches techniques
- Matériel de projection
- Matériel de dégustation (verres et vins)

Durée:

- Huit modules collectifs de 2 heures chacun.
- Deux modules de 2h de synthèse en cours particuliers.

Coût : 1 200€ HT*

(Comprenant l'intervenant, les supports)



* T.V.A applicable : 19,6%

* Coût pour un ou plusieurs stagiaires de la même entreprise (stage limité à cinq stagiaires).

* Des frais de déplacement seront facturés au cas par cas pour toute formation en dehors de Paris.

Connaître le vin

Descriptif

8 modules collectifs sur le vin d'une durée de 2h chacun

8 thème obligatoires :

- Initiation à la dégustation : Analyse sensorielle - Mécanismes de la dégustation, Vocabulaire du vin - Apprendre à déguster.
- Le vignoble Bordelais : son histoire, ses vins, leurs classements, les différentes régions.
- Le vignoble de Bourgogne : son histoire, ses vins, les différentes régions.
- Etude de 5 cépages rouges et leurs vins en comparaison.
- Etude de 5 cépages blancs et leurs vins en comparaison.
- Le champagne : son histoire, son élaboration, dégustation de champagne rosé, blanc de blanc, extra brut.
- Découverte des vignobles français : cultures, les différentes vinifications, élevage des vins.
- Tout savoir sur le vin : le servir, décanter, faire sa cave, où acheter son vin.

2 modules de synthèse en cours particuliers reprenant les thèmes abordés lors des 8 modules précédents comprenant :

Premier module :

- Fiches pédagogiques retraçant les 8 séances suivies.
- Questions orales du professeur afin d'évaluer les connaissances, reprise des lacunes et des incompréhensions.

Deuxième module :

- Dégustation de 6 vins « à l'aveugle » avec formulaire à remplir, corrections avec le professeur, discussion autour de la dégustation.
- Un questionnaire de 100 questions – réponses à rédiger.
- Certificat de présence aux 10 modules.
- Envoi sous 8 jours des résultats avec attestation de niveau.

NB : Les 8 modules sur le vin pourront être choisis à la convenance du participant selon son agenda et les thèmes présentés. Toutefois, il est impératif de suivre les 8 thèmes obligatoires et les cours particuliers pour valider la formation.

Connaitre le vin

Fiche

Profil:

- Tout salarié souhaitant acquérir des connaissances générales en vin.

Programme:

- Huit modules collectifs sur le vin de 2 heures chacun.
- Deux modules de 2h de synthèse, en cours particuliers, avec évaluation sur l'ensemble des séances suivies.

Supports pédagogiques :

- Fiches techniques
- Matériel de projection
- Matériel de dégustation (verres et vins)

Durée:

- Huit modules collectifs de 2 heures chacun.
- Deux modules de 2h de synthèse en cours particuliers.

Coût : 1 200€ HT*

(Comprenant l'intervenant, les supports)



* T.V.A applicable : 19,6%

* Coût pour un ou plusieurs stagiaires de la même entreprise (stage limité à cinq stagiaires).

* Des frais de déplacement seront facturés au cas par cas pour toute formation en dehors de Paris.

Connaître le vin

Descriptif

8 modules collectifs sur le vin d'une durée de 2h chacun

8 thème obligatoires :

- Initiation à la dégustation : Analyse sensorielle - Mécanismes de la dégustation, Vocabulaire du vin - Apprendre à déguster.
- Le vignoble Bordelais : son histoire, ses vins, leurs classements, les différentes régions.
- Le vignoble de Bourgogne : son histoire, ses vins, les différentes régions.
- Etude de 5 cépages rouges et leurs vins en comparaison.
- Etude de 5 cépages blancs et leurs vins en comparaison.
- Le champagne : son histoire, son élaboration, dégustation de champagne rosé, blanc de blanc, extra brut.
- Découverte des vignobles français : cultures, les différentes vinifications, élevage des vins.
- Tout savoir sur le vin : le servir, décanter, faire sa cave, où acheter son vin.

2 modules de synthèse en cours particuliers reprenant les thèmes abordés lors des 8 modules précédents comprenant :

Premier module :

- Fiches pédagogiques retraçant les 8 séances suivies.
- Questions orales du professeur afin d'évaluer les connaissances, reprise des lacunes et des incompréhensions.

Deuxième module :

- Dégustation de 6 vins « à l'aveugle » avec formulaire à remplir, corrections avec le professeur, discussion autour de la dégustation.
- Un questionnaire de 100 questions – réponses à rédiger.
- Certificat de présence aux 10 modules.
- Envoi sous 8 jours des résultats avec attestation de niveau.

NB : Les 8 modules sur le vin pourront être choisis à la convenance du participant selon son agenda et les thèmes présentés. Toutefois, il est impératif de suivre les 8 thèmes obligatoires et les cours particuliers pour valider la formation.

Connaitre le vin

Descriptif

8 modules collectifs sur le vin d'une durée de 2h chacun

8 thème obligatoires :

- Initiation à la dégustation : Analyse sensorielle - Mécanismes de la dégustation, Vocabulaire du vin - Apprendre à déguster.
- Le vignoble Bordelais : son histoire, ses vins, leurs classements, les différentes régions.
- Le vignoble de Bourgogne : son histoire, ses vins, les différentes régions.
- Etude de 5 cépages rouges et leurs vins en comparaison.
- Etude de 5 cépages blancs et leurs vins en comparaison.
- Le champagne : son histoire, son élaboration, dégustation de champagne rosé, blanc de blanc, extra brut.
- Découverte des vignobles français : cultures, les différentes vinifications, élevage des vins.
- Tout savoir sur le vin : le servir, décanter, faire sa cave, où acheter son vin.

2 modules de synthèse en cours particuliers reprenant les thèmes abordés lors des 8 modules précédents comprenant :

Premier module :

- Fiches pédagogiques retraçant les 8 séances suivies.
- Questions orales du professeur afin d'évaluer les connaissances, reprise des lacunes et des incompréhensions.

Deuxième module :

- Dégustation de 6 vins « à l'aveugle » avec formulaire à remplir, corrections avec le professeur, discussion autour de la dégustation.
- Un questionnaire de 100 questions – réponses à rédiger.
- Certificat de présence aux 10 modules.
- Envoi sous 8 jours des résultats avec attestation de niveau.

NB : Les 8 modules sur le vin pourront être choisis à la convenance du participant selon son agenda et les thèmes présentés. Toutefois, il est impératif de suivre les 8 thèmes obligatoires et les cours particuliers pour valider la formation.

Connaitre le vin

Descriptif

8 modules collectifs sur le vin d'une durée de 2h chacun

8 thème obligatoires :

- Initiation à la dégustation : Analyse sensorielle - Mécanismes de la dégustation, Vocabulaire du vin - Apprendre à déguster.
- Le vignoble Bordelais : son histoire, ses vins, leurs classements, les différentes régions.
- Le vignoble de Bourgogne : son histoire, ses vins, les différentes régions.
- Etude de 5 cépages rouges et leurs vins en comparaison.
- Etude de 5 cépages blancs et leurs vins en comparaison.
- Le champagne : son histoire, son élaboration, dégustation de champagne rosé, blanc de blanc, extra brut.
- Découverte des vignobles français : cultures, les différentes vinifications, élevage des vins.
- Tout savoir sur le vin : le servir, décanter, faire sa cave, où acheter son vin.

2 modules de synthèse en cours particuliers reprenant les thèmes abordés lors des 8 modules précédents comprenant :

Premier module :

- Fiches pédagogiques retraçant les 8 séances suivies.
- Questions orales du professeur afin d'évaluer les connaissances, reprise des lacunes et des incompréhensions.

Deuxième module :

- Dégustation de 6 vins « à l'aveugle » avec formulaire à remplir, corrections avec le professeur, discussion autour de la dégustation.
- Un questionnaire de 100 questions – réponses à rédiger.
- Certificat de présence aux 10 modules.
- Envoi sous 8 jours des résultats avec attestation de niveau.

NB : Les 8 modules sur le vin pourront être choisis à la convenance du participant selon son agenda et les thèmes présentés. Toutefois, il est impératif de suivre les 8 thèmes obligatoires et les cours particuliers pour valider la formation.

Connaître le vin

Descriptif

8 modules collectifs sur le vin d'une durée de 2h chacun

8 thème obligatoires :

- Initiation à la dégustation : Analyse sensorielle - Mécanismes de la dégustation, Vocabulaire du vin - Apprendre à déguster.
- Le vignoble Bordelais : son histoire, ses vins, leurs classements, les différentes régions.
- Le vignoble de Bourgogne : son histoire, ses vins, les différentes régions.
- Etude de 5 cépages rouges et leurs vins en comparaison.
- Etude de 5 cépages blancs et leurs vins en comparaison.
- Le champagne : son histoire, son élaboration, dégustation de champagne rosé, blanc de blanc, extra brut.
- Découverte des vignobles français : cultures, les différentes vinifications, élevage des vins.
- Tout savoir sur le vin : le servir, décanter, faire sa cave, où acheter son vin.

2 modules de synthèse en cours particuliers reprenant les thèmes abordés lors des 8 modules précédents comprenant :

Premier module :

- Fiches pédagogiques retraçant les 8 séances suivies.
- Questions orales du professeur afin d'évaluer les connaissances, reprise des lacunes et des incompréhensions.

Deuxième module :

- Dégustation de 6 vins « à l'aveugle » avec formulaire à remplir, corrections avec le professeur, discussion autour de la dégustation.
- Un questionnaire de 100 questions – réponses à rédiger.
- Certificat de présence aux 10 modules.
- Envoi sous 8 jours des résultats avec attestation de niveau.

NB : Les 8 modules sur le vin pourront être choisis à la convenance du participant selon son agenda et les thèmes présentés. Toutefois, il est impératif de suivre les 8 thèmes obligatoires et les cours particuliers pour valider la formation.

Connaitre le vin

Descriptif

8 modules collectifs sur le vin d'une durée de 2h chacun

8 thème obligatoires :

- Initiation à la dégustation : Analyse sensorielle - Mécanismes de la dégustation, Vocabulaire du vin - Apprendre à déguster.
- Le vignoble Bordelais : son histoire, ses vins, leurs classements, les différentes régions.
- Le vignoble de Bourgogne : son histoire, ses vins, les différentes régions.
- Etude de 5 cépages rouges et leurs vins en comparaison.
- Etude de 5 cépages blancs et leurs vins en comparaison.
- Le champagne : son histoire, son élaboration, dégustation de champagne rosé, blanc de blanc, extra brut.
- Découverte des vignobles français : cultures, les différentes vinifications, élevage des vins.
- Tout savoir sur le vin : le servir, décanter, faire sa cave, où acheter son vin.

2 modules de synthèse en cours particuliers reprenant les thèmes abordés lors des 8 modules précédents comprenant :

Premier module :

- Fiches pédagogiques retraçant les 8 séances suivies.
- Questions orales du professeur afin d'évaluer les connaissances, reprise des lacunes et des incompréhensions.

Deuxième module :

- Dégustation de 6 vins « à l'aveugle » avec formulaire à remplir, corrections avec le professeur, discussion autour de la dégustation.
- Un questionnaire de 100 questions – réponses à rédiger.
- Certificat de présence aux 10 modules.
- Envoi sous 8 jours des résultats avec attestation de niveau.

NB : Les 8 modules sur le vin pourront être choisis à la convenance du participant selon son agenda et les thèmes présentés. Toutefois, il est impératif de suivre les 8 thèmes obligatoires et les cours particuliers pour valider la formation.

Nos formateurs



Monique Josse

- Professeur de dégustation depuis 25 ans en français et anglais
- Grand Pipetier du Conseil des Echansons de France
- Consultante en vin
- Auteur



Marie-Lise Carabeuf

- Technicienne en oenologie
- Professeur de dégustation en français et anglais
- Animatrice d'événements VIP sur le vin en français et anglais depuis 15 ans (carrière internationale)



Véronique Lagrange-Karsenty

- Chef sommelière du Musée du Vin
- Assistante sommelière au restaurant *Le Thornton* : 2* michelin à dublin
- Wine manager au Bar à vin *Le French P* à Dublin



Tony Da Costa

- Diplômé du VITI OENO (école viticole) de Beaune (Bourgogne).
- Sommelier pendant 15 ans au sein d'établissement prestigieux (Moulin d'hauterive, lameloise, Martinez, Ducasse)
- Négociant en vin de Bourgogne
- Professeur de dégustation



Florence Hubert

- Diplômée de l'Institut Jules Guyot de Dijon (diplômée en œnologie).
- Oenologue
- Professeur de dégustation

Les conditions générales de vente

Les présentes conditions régissent l'accord conclu entre Le Musée du Vin Paris et l'entreprise cliente, pour la réalisation d'une action de formation.

OPPOSABILITE

Les présentes conditions générales de vente sont systématiquement adressées ou remises à chaque participant afin qu'il puisse passer commande. Par conséquent le fait de passer commande ou d'assister à un module du centre de formation Musée du Vin Paris entraîne l'adhésion entière et sans réserve du participant aux conditions générales de vente. Ainsi, tous dépliants, prospectus, catalogues etc... n'ont qu'une valeur indicative. Aucune condition particulière ne peut prévaloir contre les conditions générales de vente.

CONDITIONS D'INSCRIPTION

Toute inscription sera prise en compte à la condition qu'elle soit formalisée sur un document comportant les éléments suivants :

- La raison sociale de l'entreprise et son adresse,
- Les numéros de téléphone et de télécopie,
- L'intitulé du stage, la date et le lieu,
- Le prix du module,
- Le nom et le prénom du salarié participant
- Le nom et la signature de la personne procédant à l'inscription.

Les offres de formation s'entendent toujours sous réserve de la confirmation écrite par Le Musée du Vin Paris au client à laquelle il sera joint une convention de formation professionnelle prévue par la loi.

L'inscription est définitivement confirmée à réception par Le Musée du Vin Paris de la convention signée par le client et revêtu de la mention « Bon pour accord » ainsi que du tampon de la société par fax au :

+33 1 40 50 91 22

CONDITIONS FINANCIERES

Les repas et le déplacement ne sont pas compris dans le prix du stage (sauf stipulation contraire dans l'intitulé de la formation). Ils seront facturés en sus et imputables sur la participation de l'employeur dans la limite de cinq fois le minimum garanti par jour et par stagiaire tel que défini à l'article L.141-8 du Code du Travail. Conformément à l'Art. 259-A-4° du CGI, leur prix est, sans option possible, majoré de la TVA au taux en vigueur. Tout stage commencé est dû en totalité. La facture sera adressée dès la fin du stage à l'entreprise, et/ou à l'organisme de crédit formation selon les modalités de financement de chaque formation. Le prix forfaitaire par participant est indiqué en H.T. sur chaque programme de formation et il convient d'ajouter la TVA au taux de 19,6%. Ce qui ne sera pas réglé par l'organisme de crédit formation, sera facturé à l'entreprise.

MODALITES DE REGLEMENT

Le règlement du coût de la formation doit être effectué à l'échéance et selon les modes de règlement indiqués sur la facture. En cas de financement direct par un organisme de crédit formation, le Musée du Vin Paris s'assure de la bonne fin du paiement par cet organisme.

REGLEMENT PAR UN ORGANISME PARITAIRE COLLECTEUR AGREE (OPCA)

Si le Client souhaite que le règlement soit émis par l'OPCA dont il dépend, il lui appartient :

- De faire une demande de prise en charge auprès de son OPCA dans les délais impartis (spécifiques en fonction d'un DIF ou de la formation continue).
- De l'indiquer explicitement sur le bulletin d'inscription ou sur le bon de commande

Si l'OPCA ne prend en charge que partiellement le coût de la formation, le reliquat sera facturé au Client.

Si Le Musée Du Vin Paris n'a pas reçu la prise en charge de l'OPCA au 1er jour de la formation, le Client sera facturé de l'intégralité du coût du Stage.

FACTURATION

Une facture sera adressée à l'entreprise ou à l'OPCA à l'issue de la formation ou à l'issue de chaque module d'un cycle. Les frais d'annulation à une formation feront obligatoirement l'objet d'une facturation et d'un paiement par l'entreprise.

ANNULATION DE LA FORMATION

Pour toute annulation par le salarié pour une formation s'ouvrant aux dates et lieux prévus, moins de 7 jours ouvrables avant le début de la formation, 50 % du prix de formation sera due à titre d'indemnité forfaitaire. Les annulations seront acceptées par écrit uniquement. Le salarié peut toutefois être remplacé par un salarié de la même entreprise et relevant du même organisme de crédit formation.

RESPONSABILITES ET ASSURANCES

Le Musée du Vin décline toute responsabilité en cas de vol ou de dégâts causés à tous types d'objets ou de biens (effets personnels, bagages à main, matériels...) appartenant au client ou qui lui seraient confiés.

Le Musée du Vin facturera à l'entreprise cliente tout dégât matériel causé dans les lieux de la prestation par l'un de ses salariés participants.

Le Musée du Vin déclare être assuré auprès d'une compagnie notoirement solvable pour sa responsabilité civile d'exploitation.

FORCE MAJEURE

Le Musée du Vin se réserve la possibilité d'annuler une prestation en cas de force majeure (incendie, explosion, catastrophe naturelle, contraintes administratives...) ou tout autre fait indépendant de notre volonté. Dans ce cas la prestation sera alors reportée à une date convenant aux deux parties en présence.

LOIS APPLICABLES

En cas de litige ou de contestation, les juridictions françaises seront seules compétentes et les lois françaises seules applicables. Les litiges nés avec nos clients inscrits au registre du commerce et des sociétés seront soumis au Tribunal de Commerce de Paris.

RENONCIATION

Le fait que Le Musée du Vin Paris ne se prévaut pas à une date donnée de l'une des clauses de ces conditions générales de vente, ne vaut pas renonciation à s'en prévaloir ultérieurement.

CONFIDENTIALITE

Les parties s'engagent réciproquement à garder la plus stricte confidentialité sur l'ensemble des documents et informations qui seraient portés à leur connaissance dans le cadre de l'exécution des prestations.

TOUTES LES CLAUSES CI-DESSUS SERONT INTEGRALEMENT RESPECTEES DE PART ET D'AUTRE.

Signature et Cachet

Signature et Cachet du Client du Musée du vin

