



FORMATION COURTE : DE LA VIGNE A LA FLÛTE : SAVOIR PARLER DE SON CHAMPAGNE

NIVEAU : Hors classification
FORMATION CONTINUE


Campus
Terres
de l'Aube
Apprendre selon sa nature

Le secteur viticole champenois connaît une transformation profonde de ses modes de commercialisation. La vente directe à la propriété, l'œnotourisme et les circuits courts se développent considérablement, plaçant les viticulteurs en première ligne face aux consommateurs. Cette évolution exige de nouvelles compétences en matière d'accueil, de communication et de valorisation des produits. Cette diversité nécessite une capacité d'adaptation du discours et une maîtrise du vocabulaire de la dégustation.

Les viticulteurs doivent être capables de raconter leur histoire, d'expliquer leurs choix techniques et de valoriser leurs spécificités pour se démarquer et justifier leur positionnement. Cette formation constitue une réponse directe et concrète aux attentes formulées par les professionnels.



C'EST QUOI ?

Objectifs pédagogiques évaluable :

- Identifier et décrire les caractéristiques organoleptiques d'un champagne
- Expliquer le lien entre les pratiques viticoles/œnologiques et les qualités du vin
- Utiliser un vocabulaire professionnel adapté lors de la présentation de ses champagnes
- Conduire une dégustation commentée pour des clients ou visiteurs
- Argumenter les spécificités de ses cuvées

Modes de validation & référence RNCP de la certification :

Formation non certifiante, aucune inscription au RNCP ou RS

Durée et lieu :

7 heures, plusieurs sessions dans l'année, au CFPPA site de Bar sur Seine

Modalités d'alternance :

Aucune alternance

Modalités pédagogiques :

La formation se déroule en présentiel



POUR QUI ?

Public ciblé :

Formation ouverte aux salariés et chefs d'entreprise.

Prérequis & conditions d'inscription :

Aucun prérequis n'est exigé pour suivre la formation.
De 6 personnes minimum à 10 personnes maximum par groupe.



Débouchés

Les débouchés sont concrets et mesurables, avec un impact direct sur l'activité économique des exploitations et sur les parcours professionnels des salariés.



Suite de parcours

Cette formation s'inscrit pleinement dans une logique de formation tout au long de la vie, permettant à chacun de construire progressivement son parcours de professionnalisation en fonction de ses besoins et ambitions.

Un métier du vivant pour un avenir en mouvement !



QUEL CONTENU ?

Programme de la formation :

- **Accueil – 30 min**
- **Maîtriser la méthodologie de dégustation – 01h30 :**
Les fondamentaux de la dégustation : les 3 phases de la dégustation : œil, nez, bouche ; Le vocabulaire sensoriel du champagne (visuel, aromatique, gustatif) ; Les familles aromatiques spécifiques au champagne ; L'influence de la température et du verre
- **Comprendre et expliquer le lien entre viticulture et profil gustatif – 01h30 :**
Impact du cépage, du terroir et de l'exposition sur le profil aromatique ; Influence des choix de vinification (vinification, élevage, dosage) ; Les particularités des différents types de champagne (brut, millésimé, rosé...)
- **Savoir présenter et valoriser ses champagnes – 01h30 :**
Structurer une présentation de cuvée : de l'histoire à la dégustation ; Adapter son discours selon le public (néophytes, connaisseurs, professionnels) ; Les erreurs à éviter et les pièges du jargon technique ; Raconter l'histoire de sa cuvée
- **S'entraîner en conditions réelles – 02h00 :**
Animer une dégustation pour un groupe de visiteurs ; Répondre aux questions techniques des clients ; Dégustation à l'aveugle et exercice d'analyse

Méthodes et accompagnements pédagogiques mobilisés :

Alternance de cours et ateliers pratiques en salle.

Accompagnement du parcours : suivi des acquisitions. Un formateur référent tout au long de la formation.

Modalités d'adaptation de parcours :

Non concerné.

Modalités d'évaluation des objectifs/blocs de compétences :

Évaluations formatives en cours et en fin de module sous la forme d'autoévaluation et mise en situation.

Une attestation de compétences est délivrée suite à la formation.

Un métier du vivant pour un avenir en mouvement !



BON À SAVOIR

Modalité d'évaluation de l'action :

La satisfaction de l'apprenant fait l'objet d'une évaluation.

Principaux indicateurs 2025 :

- Taux de réussite aux examens : non concerné
- Taux d'appréciation des bénéficiaires : nouvelle session en 2026
- Taux d'insertion professionnelle à 6 mois : non concerné

Tarif :

Coût de la formation : 210 € .

Mode de financements :

Des possibilités de prise en charge sont possibles selon la situation des candidats :

- VIVEA pour les chefs d'exploitation viticole, aide familial ou conjoint collaborateur, cotisant de solidarité à jour de leurs cotisations MSA,
- OCAPIAT pour les salariés viticoles avec le dispositif Boost Compétences.

Rémunérations : Aucune rémunération.



+ D'INFOS ET INSCRIPTIONS

CFPPA de l'Aube
Route de Viélaïnes
10120 SAINT-POUANGE
Tél. : 03.25.41.64.00
cfppa.st-pouange@educagri.fr
www.campusterresdelaubes.fr



Modalités de sélection :

Aucune sélection.

La formation ouvrira à partir de 6 inscrits confirmés 15 jours avant l'ouverture.

Délai d'accès : entre 1 et 12 mois en fonction de la date de la demande.

Accueil et accès des personnes en situation de handicap :

Conformément à la Loi du 11/02/2005 pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées, et aux articles D5211-1 et suivants du Code du Travail, le CFPPA de l'Aube soutient le développement de l'accessibilité de son offre de formation aux personnes en situation de handicap. Un référent handicap est à votre écoute pour analyser vos besoins, adapter et accompagner votre parcours de formation :

Linda CUYERS - 03 25 41 64 00 - cfa.aube@educagri.fr