



VERTUMNE

Vins, Bières & Spiritueux

TRAINING CENTER



Organisme Certifié
N°2016/73436.1



FORMATIONS et MASTER CLASS A LA CONNAISSANCE ET GESTION des LINÉAIRES Vins, Alcools et Bières

**Formations Présentielles, à Distance
et Blend-Learning 2022**



*A L'ATTENTION DES RESPONSABLES DE L'UNIVERS
Vins, Alcools, Bières
ET DE LEURS ADJOINTS*

Conformes au Référentiel d'Activité, de Compétence et de Certification
« AFNOR Engagement de Service Linéaire Vins »
et du

« Certificat de Qualification Professionnel (CQP) Vente de produits : Vins et Spiritueux »



DES FORMATIONS ADAPTÉES AUX MÉTIERS DE LA GRANDE DISTRIBUTION

☞ Une offre reconnue...

- Plus de 20 ans d'expérience en formation des Responsables Liquides.
- Ces formations suivent les Référentiels d'activités, de compétences et de certification des blocs de compétence « Vins et Spiritueux » des CQP (Certificat de Qualification Professionnel) Manager de Rayon, CQP Employé de Commerce et CQP Vente de produits : Vins et Spiritueux (défini par la CPNE (Commission Paritaire Nationale pour l'Emploi – Commerce à prédominance alimentaire) en Juin 2016.

☞ Une offre de formation valorisante ...

- Chaque Formation ouvre droit à l'obtention d'un **Certificat** et valorise le niveau de formation acquis.

3 Modalités d'apprentissage Pour plus de souplesse et plus d'efficacité

Formation en Présentiel

Travail sur l'offre spécifique de la Centrale ou du Magasin !

☞ Une offre de formations en groupe, dans vos locaux

Les formations en présentiel se déroulent en Centrale ou en Magasin et permettent un travail en groupe avec le formateur.

☞ Des formations personnalisées

Pendant les formations, les apprenants travaillent sur l'offre spécifique vins et spiritueux référencée en Centrale ou en Magasin.

Formation 100% à Distance

Formation 100% à distance ... mais pas tout seul !

☞ Se former ... sans se déplacer

Les formations à distance sont accessibles par l'apprenant depuis son ordinateur, tablette ou téléphone. Une connexion wifi, un micro et une webcam suffisent, que ce soit de chez lui ou de ses locaux professionnels, indépendamment de sa situation géographique. **Fini les contraintes et frais de déplacement !**

☞ Des formations qui s'adaptent à l'emploi du temps de l'apprenant

Les formations à distance sont organisées selon un parcours balisé modulable au rythme de l'apprenant: il peut ainsi gérer facilement quand, et où, il se forme !

☞ A distance ... mais pas tout seul

L'univers du vin et des spiritueux a ses particularités qui font que l'apprentissage purement à distance est très insuffisant ! C'est ainsi que toutes les formations à distance intègrent des **classes virtuelles** permettant de nombreux échanges avec le formateur, mais aussi entre apprenants.

Formation Blended-Learning

Le meilleur de la Formation à Distance ... et en Présentiel !

☞ La formation à distance ... associée au travail en groupe

Les formations Blended-Learning exploitent tous les avantages de la formation à distance pour maximiser le confort de l'apprenant (**apprentissage individuel**), et lui associe des **séquences présentielles courtes** (4 à 7 heures) en Centrale ou en Magasin pour une mise en application personnalisée en groupe.

L'apprenant peut donc **acquérir à distance les éléments théoriques** sur le thème étudié et également **participer à des séquences présentielles courtes pour approfondir les éléments spécifiques liés à l'offre vins et spiritueux de sa Centrale ou de son Magasin.**

☞ Réduction des coûts

Les frais de déplacement sont ainsi minimisés et l'apprenant peut mieux organiser son emploi du temps tout en favorisant le travail sur l'offre spécifique de la Centrale ou du Magasin.



CATALOGUE DES FORMATIONS

(Programme détaillé disponible sur simple demande)

Formations générales :

▪ **Module 1 – «Initiation à la connaissance des vins du linéaire»**

- Présentiel : 14 heures – 2 Jours
- 100% à Distance : 34 leçons + 4 Classes virtuelles (environ 32 heures)
- Blended : 34 leçons à distance + 7h de présentiel (en Centrale ou Magasin)

▪ **Module 2 – «Optimiser les Performances du Linéaire Vins. Les clés pour un Merchandising Performant»**

- Présentiel : 7 heures – 1 Jour
- 100% à Distance : 10 leçons + 2 Classes virtuelles (environ 10 heures)

▪ **Module 3 – «Savoir Conseiller efficacement les clients du Linéaire»**

- Présentiel : 14 heures – 2 Jours
- 100% à Distance : 15 leçons + 5 Classes virtuelles (environ 21 heures)
- Blended : 15 leçons à distance + 7h de présentiel (en Centrale ou Magasin)

Formation Certification



▪ **Module 4 - «Préparation à la Certification Engagement de Service AFNOR® sur le Linéaire Vins»**

Conforme au Cahier des Charges du Référentiel de la Certification AFNOR Engagement de Service sur le Linéaire vins.

- Présentiel : 21 heures – 3 Jours
- Blended : 50 leçons à distance + 14h de présentiel (en Centrale ou Magasin)

Formation Spécifique **FOIRE AUX VINS** :

▪ **Module 5 – «Réussir sa Foire aux Vins. Construire un Conseil Client sur les Vins du Catalogue »**

- Présentiel : 7 heures – 1 Jour
- 100% à Distance : 10 leçons + 5 Classes virtuelles (environ 14 heures)
- Blended : 10 leçons à distance + 4h de présentiel (en Centrale ou Magasin)



CATALOGUE DES FORMATIONS (suite)

(programme détaillé disponible sur simple demande)

Master Class:

▪ **Module 6 - « Master Class Champagnes, Crémants et autres effervescents français et étrangers »**



- Présentiel : 7 heures – 1 Jour
- 100% à Distance : 8 leçons + 3 Classes virtuelles (environ 10 heures)
- Blended : 8 leçons à distance + 4h de présentiel (en Centrale ou Magasin)



▪ **Module 7 - « Master Class Bières de Spécialités »**



- Présentiel : 7 heures – 1 Jour
- 100% à Distance : 15 leçons + 3 Classes virtuelles (environ 14 heures)
- Blended : 15 leçons à distance + 4h de présentiel (en Centrale ou Magasin)

▪ **Module 8 - « Master Class Whiskies »**



- Présentiel : 7 heures – 1 Jour
- 100% à Distance : 9 leçons + 2 Classes virtuelles (environ 14 heures)
- Blended : 9 leçons à distance + 4h de présentiel (en Centrale ou Magasin)

▪ **Module 9 - « Master Class Spiritueux (autres que Whiskies) »**



- Présentiel : 7 heures – 1 Jour
- 100% à Distance : 7 leçons + 3 Classes virtuelles (environ 14 heures)
- Blended : 7 leçons à distance + 4h de présentiel (en Centrale ou Magasin)

▪ **Module 10 - « Master Class Vins Moelleux et Liqueureux »**



- Présentiel : 7 heures – 1 Jour
- 100% à Distance : 5 leçons + 2 Classes virtuelles (environ 10 heures)
- Blended : 5 leçons à distance + 4h de présentiel (en Centrale ou Magasin)

Master Classes Expert:

▪ **Module 11 - Cycle d'Approfondissement des Connaissances sur les Vins du Linéaire**



- Présentiel : 77 heures (11 jours)
- 100% à Distance : 6 Master Classes comprenant chacune 18 leçons + 5 à 6 classes virtuelles (total environ 126 heures)
- Blended : 6 Master Classes comprenant chacune 18 leçons à distance + 4h de présentiel chacune (en Centrale ou Magasin)



DETAIL DES FORMATIONS

(Programme détaillé disponible sur simple demande)

Formations générales :

▪ **Module 1 – «Initiation à la Connaissance des Vins du Linéaire» -**

Objectifs :

Acquérir les bases d'une bonne connaissance des Vins du linéaire pour un meilleur conseil et satisfaction accrue des clients, pour une plus grande clarté dans la présentation de l'offre et une rentabilité accrue du rayon:

- ❑ **connaître les caractéristiques essentielles (cartes, cépages, terroirs, type de vins ...) des principales régions viticoles françaises.**
- ❑ **développer un argumentaire de vente sur chaque région viticole permettant de maîtriser un conseil client pertinent sur l'offre du linéaire vins**
- ❑ **implanter avec cohérence l'offre Vins du Linéaire et tenant compte des différents Univers réglementaires et des différentes familles de vins présent dans le Linéaire Vins**

Pour qui :

- Responsables, ou futur Responsable, de Rayons Liquides
- Adjoint(e)s de chef de rayon
- Employé(e)s de rayon
- Employé(e)s de caisses du rayon liquides
- animateur de vente
- Responsable et adjoint rayons alimentaires (Poissonnerie, Charcuterie, Traiteur, Produits frais, etc...)

Prérequis : Aucun

Certificat : « *Découvreur de l'Univers Vins – Niveau 1* »

Conditions d'obtention : *Résultat >15/20 à l'issue du test QCM*

Durée et Coût pédagogique :

- ✓ **Présentiel :** 1 490€ht/jour (14 heures – 2 Jours soit 2 980€ht incl Certification)
- ✓ **100% à distance :** 590€ht/personne
34 leçons + 11 mises en situation + 4 classes virtuelles + Certification (environ 32 heures)
- ✓ **Blended (Facturation Centrale ou Magasin) :** 960€ht/inscrit (2 inscrits mini par session)
34 leçons à distance + 7h en présentiel (Centrale ou Magasin) + Certification





DETAIL DES FORMATIONS (suite)

(programme détaillé disponible sur simple demande)

■ **Module 2 – «Optimiser les Performances du Linéaire Vins. Les clés pour un Merchandising performant» -**

Objectifs :

Acquérir ou développer les techniques et moyens pour augmenter le chiffre d'affaires du Rayon Liquides pour une meilleure performance du rayon et une plus grande satisfaction et fidélisation du client:

- ❑ **Pilotage des options et règles de Merchandising et d'implantation de l'offre Vins qui optimisent la rentabilité du linéaire**
- ❑ **Acquisition des spécificités des différents univers réglementaires et des différentes familles de vins présentés dans le Linéaire Vins**
- ❑ **Sélection des outils et moyens de dynamisation du rayon, de création de valeur sur le Permanent, les Catalogues et les Foires aux Vins**
- ❑ **Optimisation des techniques de gestion de stock, des queues d'OP et de Foires aux Vins, et de pilotage de la marge du rayon.**

Pour qui :

- Responsables et manager de Rayons Liquides débutant
- Adjoint(e)s de chef de rayon expérimenté
- Employé(e)s de rayon évoluant vers des fonctions de Responsable
- Responsable rayon découvrant l'Univers Liquides

Prérequis :

- Une connaissance minimale sur les Vins du Linéaire est souhaitable (Niveau ou équivalent Certificat « *Découvreur de l'Univers Vins – Niveau 1* » délivré à l'issue de la formation « *Initiation à la Connaissance des Vins du Linéaire* » (Ref : Module 1))

Certificat : « *Gestionnaire de l'Univers Vins* »

Conditions d'obtention : *Résultat >15/20 à l'issue du test QCM*

Durée et Coût pédagogique :

- ✓ **Présentiel :** 1 490€ht/jour (7 heures – 1 Jour)
- ✓ **100% à distance :** 290€ht/personne
10 leçons + 2 classes virtuelles + Certification
(environ 10 heures)



DETAIL DES FORMATIONS (suite)

(programme détaillé disponible sur simple demande)

■ **Module 3 – «Savoir Conseiller efficacement les clients du Linéaire Vins» -**

Objectifs :

Augmenter la satisfaction client et une meilleure fidélisation de la clientèle sur le linéaire Vins

- Acquérir les argumentaires clés pour un Conseil pertinent sur les vins du linéaire**
- Réponses aux questions les plus fréquentes des clients sur les accords Mets et Vins**
- Réponses aux questions des clients sur les mentions figurants sur les étiquettes**
- Compréhension des millésimes pour un conseil judicieux en matière de garde des vins**
- Etre en mesure de conseiller son client efficacement et avec assurance sur tous les aspects relatif au service des vins et à la conservation.**

Pour qui :

- Responsables et manager de Rayons Liquides
- Adjoint(e)s de chef de rayon
- Employé(e)s de rayon en contact avec la clientèle du rayon
- Employé(e)s de caisse
- Animateur de vente
- Conseiller en rayon

Prérequis :

- Une connaissance minimale sur les Vins du Linéaire est souhaitable (Niveau ou équivalent Certificat « *Découvreur de l'Univers Vins – Niveau 1* » délivré à l'issue de la formation « *Initiation à la Connaissance des Vins du Linéaire* » (Ref : Module 1))

Certificat : « *Découvreur de l'Univers Vins – Niveau 2* »

Conditions d'obtention : *Résultat >15/20 à l'issue du test QCM*

Durée et Coût pédagogique :

- ✓ **Présentiel :** 1 490€ht/jour (14 heures – 2 Jours soit 2 980€ht incl Certification)
- ✓ **100% à distance :** 545€ht/personne
15 leçons + 5 mises en situation + 5 classes virtuelles + Certification (environ 21 heures)
- ✓ **Blended (Facturation Centrale ou Magasin) 945€ht/inscrit** (2 inscrits mini /session)
15 leçons à distance + 7h en présentiel (Centrale ou Magasin) + Certification)



DETAIL DES FORMATIONS (suite)

(programme détaillé disponible sur simple demande)

Formation Certification



■ **Module 4 : «Préparation à la Certification Engagement de Service AFNOR® sur le Linéaire Vins»**

Conforme au Cahier des Charges du Référentiel de la Certification AFNOR Engagement de Service sur le Linéaire vins.

Objectifs :

Dans le cadre de la Formation préparatoire à la Certification Engagement de service AFNOR sur le Linéaire Vins, les principaux objectifs de formation suivants sont mis en œuvre :

- ❑ **Rappel sur les bases de la dégustation des vins. Reconnaissance d'arômes et de saveurs.**
- ❑ **Apports théoriques sur l'élaboration des vins rouges, blancs secs, rosés, moelleux et pétillants.**
- ❑ **Dégustation représentative d'une sélection de vins des principales régions françaises. Travail sur les reconnaissances des caractéristiques organoleptiques des principales régions.**
- ❑ **Travail sur la reconnaissance de la qualité d'un vin.**
- ❑ **Présentation des régions de production, caractéristiques de terroir, de cépage et de style de vins.**
- ❑ **Travail sur les accords mets vins, le conseil clientèle, tableau des millésimes, etc....**

Pour qui :

- Responsables et manager de Rayons Vins
- Responsables de la Foire aux Vins
- Adjoint(e)s de chef de rayon
- Employé(e)s de rayon en contact avec la clientèle du rayon
- Employé(e)s de caisse
- Animateurs de vente et Conseillers en rayon

Prérequis :

- Aucun

Certificat : « *Connaisseur de l'Univers Vins* »

Conditions d'obtention : Résultats >15/20 à l'issue du test QCM
et >50/100 aux tests de dégustations



Certificat : « *Conseiller en Vins* »

Conditions d'obtention : Résultats >18/20 à l'issue du test QCM
et >70/100 aux tests de dégustations



Durée et Coût pédagogique :

- ✓ **Présentiel :** 1 490€ht/jour (21 heures – 3 Jours soit 4 470€ht incl Certification)
- ✓ **Blended (Facturation Centrale ou Magasin) :** 900€ht/inscrit (2 inscrits mini/session)
35 leçons à distance + 7h en présentiel (Centrale ou Magasin) + Certificat



DETAIL DES FORMATIONS (suite)

(programme détaillé disponible sur simple demande)

Formation Spécifique FOIRE AUX VINS

- **Module 5 – «Réussir sa Foire aux Vins – Construire un Conseil client sur les Vins phares du Catalogue» -**

!! Cette formation est préalablement personnalisée avec la Centrale ou le magasin afin de refléter la sélection FAV mise en œuvre !!

Objectifs :

Sur la sélection de vins mis en avant pendant la Foire, maîtriser un argumentaire de vente convaincant et générateur d'actes d'achats.

Acquérir les connaissances nécessaires sur les principaux vignobles de France présents dans le Catalogue Foire aux Vins afin de retranscrire un Conseil Client pertinent.

Valoriser son offre et augmenter la satisfaction client.

- ❑ **Sur chacun des grands vignobles de France, maîtriser les éléments clés pour présenter au client la région, ses caractéristiques et ses éléments de différenciation.**
- ❑ **Disposer sur chaque produit mis en avant dans le Catalogue FAV (en liaison avec la Centrale ou le magasin), de l'argumentaire de vente client et développer ainsi sa capacité à développer un conseil client pertinent, crédible et générateur d'augmentation des actes d'achat.**
- ❑ **Décrypter et restituer aux clients les informations figurant sur les étiquettes, les conseils de garde et des accords mets vins adaptés.**
- ❑ **Etre capable d'accompagner et de conseiller les clients tout au long de la Foire aux Vins**

Pour qui :

- Responsables et manager de Rayons Vins
- Responsables de la Foire aux Vins
- Adjoint(e)s de chef de rayon
- Employé(e)s de rayon en contact avec la clientèle du rayon pendant la Foire
- Employé(e)s de caisse
- Animateurs de vente
- Conseillers en rayon

Prérequis :

- Aucun

Durée et Coût pédagogique :

- ✓ **Présentiel : 1 490€ht/jour (7 heures – 1 Jour)**
- ✓ **100% à distance : 310€ht/personne**
10 leçons + 5 classes virtuelles (environ 14 heures)
- ✓ **Blended (Facturation Centrale ou Magasin) : 800€ht/inscrit (2 inscrits mini/session)**
10 leçons à distance+ 4h en présentiel (Centrale ou Magasin)

DETAIL DES FORMATIONS (suite)

(programme détaillé disponible sur simple demande)

Master Class:

▪ **Module 6 – «Master Class Champagne, Crémants et autres effervescents français et étrangers» -**

Objectifs :

Acquérir les connaissances nécessaires pour un meilleur conseil client et une meilleure gestion de l'ensemble du linéaire des vins à bulles : Champagnes, Crémants et autres effervescents français et étrangers.

Valoriser son offre et augmenter la satisfaction client, en particulier au moment des Catalogues Fin d'Année et des Opérations Festives.

- ❑ **Acquérir la connaissance indispensable sur les différentes méthodes d'élaboration des Champagnes, Crémants et autres vins effervescents. Maîtriser les différences réglementaires et de classification de l'ensemble de la famille des effervescents**
- ❑ **Comprendre et expliquer les caractéristiques techniques de chacun des univers à bulles présents dans le linéaire permanent et dans les catalogues de fin d'année**
- ❑ **Développer sa capacité à conseiller avec pertinence le client sur ces univers**



Pour qui :

- Responsables et manager de Rayons Liquides
- Adjoint(e)s de chef de rayon
- Employé(e)s de rayon en contact avec la clientèle du rayon
- Employé(e)s de caisse
- Animateur de vente
- Conseiller en rayon

Prérequis :

- Aucun



Certificat : « *Conseiller en Champagne, Crémants et autres effervescents* »

Conditions d'obtention : *Résultat >15/20 à l'issue du test QCM*

Durée et Coût pédagogique :

- ✓ **Présentiel :** 1 490€ht/jour (7 heures – 1 Jour incl Certification)
- ✓ **100% à distance :** 290€ht/personne
8 leçons + 3 mises en situation + 3 classes virtuelles + Certification (environ 10 heures)
- ✓ **Blended (Facturation Centrale ou Magasin) :** 800€ht/inscrit (2 inscrits mini/session)
8 leçons à distance + 4h en présentiel (Centrale ou Magasin) + Certification (environ 14 heures dont 4h en présentiel Centrale ou Magasin)

DETAIL DES FORMATIONS (suite)

(programme détaillé disponible sur simple demande)

Master Class:

■ Module 7 – «Master Class Bières de Spécialités» -

Objectifs :

Acquérir les connaissances nécessaires pour une meilleure compréhension, un meilleur conseil client et une meilleure gestion du linéaire des bières de spécialité.
Valoriser son offre et augmenter la satisfaction client, en particulier au moment des catalogues de mises en avant de l'offre Bières.



- ❑ **Acquisition de la connaissance indispensable sur l'élaboration, les caractéristiques techniques et les particularités des différentes bières de spécialité présentes dans le linéaire et dans les catalogues**
- ❑ **Comprendre et expliquer les différentes catégories de bières et les caractéristiques gustatives**
- ❑ **Savoir décrypter les informations figurant sur les étiquettes et emballages**
- ❑ **Développer sa capacité à conseiller le client sur cet univers**
- ❑ **Les éléments clés d'une dégustation de bière. Quelques idées d'accords mets/bières**

Pour qui :

- Responsables et manager de Rayons Liquides
- Adjoint(e)s de chef de rayon
- Employé(e)s de rayon en contact avec la clientèle du rayon
- Employé(e)s de caisse
- Animateur de vente
- Conseiller en rayon

Prérequis :

- Aucun



Certificat : « Conseiller en Bières »

Conditions d'obtention : Résultat >15/20 à l'issue du test QCM

Durée et Coût pédagogique :

- ✓ **Présentiel :** 1 490€ht/jour (7 heures – 1 Jour incl Certification)
- ✓ **100% à distance :** 310€ht/personne
15 leçons + 2 mises en situation + 3 classes virtuelles + Certification (environ 14 heures)
- ✓ **Blended (Facturation Centrale ou Magasin) :** 850€ht/inscrit(2 inscrits mini/session)
15 leçons à distance + 4h en présentiel (Centrale ou Magasin) + Certification
(environ 18 heures dont 4h en présentiel Centrale ou Magasin)

DETAIL DES FORMATIONS (suite)

(programme détaillé disponible sur simple demande)

Master Class:

■ Module 8 – «**Master Class Whiskies**»

Objectifs :

Acquérir les connaissances nécessaires pour un meilleur conseil client et une meilleure gestion du linéaire des whiskies.

Valoriser son offre et augmenter la satisfaction client, en particulier au moment des catalogues de mises en avant de l'offre whiskies.

- Acquisition de la connaissance indispensable sur les techniques d'élaboration et les caractéristiques des différents whiskies présents dans le linéaire et dans les catalogues.**
- Comprendre et expliquer les différentes catégories de whiskies et les caractéristiques gustatives (en fonction de leurs méthodes d'élaboration, céréales utilisées, origine, etc...)**
- Développer sa capacité à conseiller le client sur cet univers**
- Savoir décrypter les informations figurant sur les étiquettes**



Cette formation peut être complétée par la formation « Module 9 : Master Class Spiritueux (Autres que Whiskies) »

Pour qui :

- Responsables et manager de Rayons Liquides
- Adjoint(e)s de chef de rayon
- Employé(e)s de rayon en contact avec la clientèle du rayon
- Employé(e)s de caisse
- Animateur de vente
- Conseiller en rayon

Prérequis :

- Aucun



Certificat : « *Conseiller en Whiskies* »

Conditions d'obtention : *Résultat >15/20 à l'issue du test QCM*

Durée et Coût pédagogique :

- ✓ **Présentiel :** 1 490€ht/jour (7 heures – 1 Jour incl. Certification)
- ✓ **100% à distance :** 310€ht/personne
9 leçons + 2 mises en situation + 2 classes virtuelles + Certification (environ 14 heures)
- ✓ **Blended (Facturation Centrale ou Magasin) :** 850€ht/inscrit (2 inscrits mini/session)
9 leçons à distance + 4h en présentiel (Centrale ou Magasin) + Certification (environ 18 heures dont 4h en présentiel Centrale ou Magasin)

DETAIL DES FORMATIONS (suite)

(programme détaillé disponible sur simple demande)

Master Class:

Module 9 – «Master Class Spiritueux (autres que Whiskies)» -



Objectifs :

Acquérir les connaissances nécessaires pour un meilleur conseil client et une meilleure gestion du linéaire des Spiritueux tels que Cognacs, Armagnacs et autres spiritueux bruns et blancs. Valoriser son offre et augmenter la satisfaction client, en particulier au moment des catalogues de mises en avant de l'offre des spiritueux.

- Acquisition de la connaissance indispensable sur l'élaboration et les caractéristiques techniques des Spiritueux tels que Cognacs, Armagnacs, Rhums, etc... présents dans le linéaire et dans les catalogues (hors whiskies).**
- Comprendre et expliquer les différentes catégories d'alcools blancs, bruns et autres et les caractéristiques gustatives (en fonction de leurs méthodes d'élaboration, matières premières utilisées, origine, etc...)**
- Développer sa capacité à conseiller le client sur cet univers**
- Savoir décrypter les informations figurant sur les étiquettes des différents spiritueux**

Cette formation peut être complétée par la formation « Module 8 : Master Class Whiskies »

Pour qui :

- Responsables et manager de Rayons Liquides
- Adjoint(e)s de chef de rayon
- Employé(e)s de rayon en contact avec la clientèle du rayon
- Employé(e)s de caisse
- Animateur de vente
- Conseiller en rayon

Prérequis :

- Aucun



Certificat : « *Conseiller en Spiritueux (autre que whiskies)* »

Conditions d'obtention : *Résultat >15/20 à l'issue du test QCM*

Durée et Coût pédagogique :

- ✓ **Présentiel :** 1 490€ht/jour (7 heures – 1 Jour incl. Certification)
- ✓ **100% à distance :** 310€ht/personne
7 leçons + 4 mises en situation + 3 classes virtuelles + Certification (environ 14 heures)
- ✓ **Blended (Facturation Centrale ou Magasin) :** 850€ht/inscrit (2 inscrits mini/session)
7 leçons à distance + 4h en présentiel (Centrale ou Magasin) + Certification (environ 18 heures dont 4h en présentiel Centrale ou Magasin)

DETAIL DES FORMATIONS (suite)

(programme détaillé disponible sur simple demande)

Master Class:

Module 10 – «Master Class Vins Moelleux et Liqueureux» -

Objectifs :

Acquérir les connaissances nécessaires pour un meilleur conseil client et une meilleure gestion du linéaire des vins Moelleux et Liqueureux.

Valoriser son offre et augmenter la satisfaction client, en particulier au moment des catalogues de mises en avant de l'offre des vins festifs.

- Acquisition de la connaissance indispensable sur les différentes techniques d'élaboration et les caractéristiques des vins moelleux et Liqueureux**
- Comprendre et expliquer les différentes catégories de vins et les différentes régions de production**
- Développer sa capacité à conseiller le client sur cet univers**
- Savoir décrypter les informations figurant sur les étiquettes**

Pour qui :

- Responsables et manager de Rayons Liquides
- Adjoint(e)s de chef de rayon
- Employé(e)s de rayon en contact avec la clientèle du rayon
- Employé(e)s de caisse
- Animateur de vente
- Conseiller en rayon

Prérequis :

- Aucun



Certificat : « *Conseiller en Vins Moelleux et Liqueureux* »

Conditions d'obtention : *Résultat >15/20 à l'issue du test QCM*

Durée et Coût pédagogique :

- ✓ **Présentiel :** 1 490€ht/jour (7 heures – 1 Jour)
- ✓ **100% à distance :** 290€ht/personne
5 leçons + 1 mise en situation + 2 classes virtuelles + Certification (environ 10 heures)
- ✓ **Blended (Facturation Centrale ou Magasin) :** 800€ht/inscrit (2 inscrits mini/session)
5 leçons à distance + 4h en présentiel (Centrale ou Magasin) + Certification (environ 14 heures dont 4h en présentiel Centrale ou Magasin)

DETAIL DES FORMATIONS (suite)

(programme détaillé disponible sur simple demande)

Master Classes Expert:

Module 11 : Cycle d'Approfondissement des Connaissances sur les Vins du Linéaire

Objectifs :

Ce Cycle approfondi, **au cours de 6 Master Classes étalées sur 18 à 24 mois**, chacune des grandes régions viticoles françaises et étudient en détail les spécificités du terroir de chaque région étudiée et son incidence sur les différents styles de vins produits. A l'issue du cycle, le participant maîtrisera les différentes familles et typicités des vins au travers de leur terroir, de leurs particularités régionales et des hommes qui les animent. Les Classements, les notions de 1er Crus et Grands Crus et la notoriété des vins de chaque région est étudié. Les accords mets vins sur les différents styles de vins sont explorés en détail.

Les régions viticoles étudiées sont :

Master Class 1 :	Bordeaux
Master Class 2 :	Languedoc – Roussillon – Sud Est – Provence
Master Class 3 :	Loire
Master Class 4 :	Alsace – Bourgogne – Beaujolais
Master Class 5 :	Rhône – Jura – Savoie
Master Class 6 :	Sud-Ouest

Pour qui :

- Responsables et manager de Rayons Liquides
- Adjoint(e)s de chef de rayon
- Employé(e)s de rayon en contact avec la clientèle du rayon
- Employé(e)s de caisse
- Animateur de vente et Conseiller en rayon

Prérequis :

- Ce Cycle d'Approfondissement sur l'Univers Vins est ouvert aux participants ayant, au minimum, le Certificat « Découvreur de l'Univers Vins – Niveau 1 » (Module 1) ou équivalent.

Certificat : « Caviste Expert Vins »

Conditions d'obtention : *Résultat >15/20 à l'issue du test QCM final et > 80/100 aux tests de dégustation*



Durée et Coût pédagogique :

- ✓ **Présentiel :** 1 490€ht/jour (84 heures – 12 Jours soit 17 880€ht incl Certification)
- ✓ **100% à distance :** 595€ht/personne/Master Class
6 Master Classes comprenant de 6 à 18 leçons + 4 à 6 classes virtuelles + des mises en situation + Certification
(total environ 126 heures pour les 6 Master Class étalées sur 24 mois, soit 3 570€ht/magasin pour la totalité du Cycle)
- ✓ **Blended (Facturation Centrale ou Magasin) :** 800€ht/inscrit/Master Class (2 inscrits mini/session)
6 Master Classes comprenant chacune de 6 à 18 leçons à distance + 4h en présentiel par Master Class (Centrale ou magasin) + Certification
(total environ 150 heures pour les 6 Master Class étalées sur 24 mois)



PANORAMA DES FORMATIONS

Coûts de formation 2022



✓ Formations générales

	Titre de la formation	Type	Ref.	Durée	Cout ht
Module 1 :	« Initiation à la Connaissance des Vins du Linéaire »	✓ Présentiel	Mod1-P	14h – 2 jours	1 490€/jour
		✓ A distance	Mod1-D	34 leçons + 4 classes virtuelles	590€/personne
		✓ Blended	Mod1-B	34 leçons + 7h en présentiel	960€/inscrit*
Module 2:	« Optimiser les Performances du Linéaire Vins. Les clés pour un merchandising performant»	✓ Présentiel	Mod2-B	7h – 1 jour	1 490€/jour
		✓ A distance	Mod2-D	10 leçons + 2 classes virtuelles	290€/personne
Module 3 :	« Savoir Conseiller efficacement les clients du Linéaire Vins »	✓ Présentiel	Mod3-P	14h – 2 jours	1 490€/jour
		✓ A distance	Mod3-D	15 leçons + 5 classes virtuelles	545€/personne
		✓ Blended	Mod3-B	15 leçons + 7h en présentiel	945€/inscrit*



✓ Formation Certification

	Titre de la formation	Type	Ref.	Durée	Cout ht
Module 4	« Préparation à la Certification Engagement de Service AFNOR sur le Linéaire Vins »	✓ Présentiel	Mod4-P	21h	1 490€/jour
		✓ Blended	Mod4-B	50 leçons + 14h en présentiel	900€/inscrit*

✓ Formation Spécifique FOIRE AUX VINS

	Titre de la formation	Type	Ref.	Durée	Cout ht
Module 5:	« Réussir sa Foire aux Vins. Construire un Conseil client sur les Vins phares du Catalogue»	✓ Présentiel	Mod5-P	7h – 1 jour	1 490€/jour
		✓ A distance	Mod5-D	10 leçons + 5 classes virtuelles	310€/personne
		✓ Blended	Mod5-B	10 leçons + 4h en présentiel	800€/inscrit*

✓ Master Classes

	Titre de la formation	Type	Ref.	Durée	Cout ht
Module 6 :	« Master Class Champagnes, Crémants et autres effervescents français et étrangers»	✓ Présentiel	Mod6-P	7h – 1 jour	1 490€/jour
		✓ A distance	Mod6-D	8 leçons +3 classes virtuelles	290€/personne
		✓ Blended	Mod6-B	8 leçons + 4h en présentiel	800€/inscrit*
Module 7 :	« Master Class Bières de Spécialités »	✓ Présentiel	Mod7-P	7h – 1 jour	1 490€/jour
		✓ A distance	Mod7-D	15 leçons + 3 classes virtuelles	310€/personne
		✓ Blended	Mod7-B	15 leçons + 4h en présentiel	850€/inscrit*
Module 8 :	« Master Class Whiskies»	✓ Présentiel	Mod8-P	7h – 1 jour	1 490€/jour
		✓ A distance	Mod8-D	9 leçons + 2 classes virtuelles	310€/personne
		✓ Blended	Mod8-B	9 leçons + 4h en présentiel	850€/inscrit*
Module 9 :	« Master Class Spiritueux (autres que whiskies)	✓ Présentiel	Mod9-P	7h – 1 jour	1 490€/jour
		✓ A distance	Mod9-D	7 leçons + 3 classes virtuelles	310€/personne
		✓ Blended	Mod9-B	7 leçons + 4h en présentiel	850€/inscrit*
Module 10:	« Master Class Vins Moelleux et Liqueureux	✓ Présentiel	Mod10-P	7h – 1 jour	1 490€/jour
		✓ A distance	Mod10-D	5 leçons + 2 classes virtuelles	290€/personne
		✓ Blended	Mod10-B	5 leçons + 4h en présentiel	800€/inscrit

✓ Cycle de Perfectionnement

	Titre de la formation	Type	Ref.	Durée	Cout ht
Module 11	« Cycle de Perfectionnement des connaissances sur le Linéaire Vins » (6 Master Class : Bordeaux / Languedoc Roussillon, Sud Est, Provence / Loire / Alsace, Bourgogne, Beaujolais / Rhône, Jura, Savoie / Sud-Ouest)	✓ Présentiel	Mod11-P	84h – 12 jours	1 490€/jour
		✓ A distance	Mod11-D	6 Master Classes de 6 à 18 leçons et 4 à 6 classes virtuelles chacune	595€/personne /Master Class
		✓ Blended	Mod11 -B	6 Master Classes de 6 à 18 leçons + 7 sessions de 4h en présentiel	800€/inscrit* /Master Class

* 2 inscrits mini/session