



Le spécialiste des formations distancielles en œnologie

Riche de plus de quinze années d'expertise en animations et formations en œnologie, Oenolis a développé des formations aux modalités d'encadrement sur-mesure, à destination des professionnels de la restauration et de la grande distribution, deux secteurs dans lesquels ses compétences ont déjà fait leurs preuves.

Depuis leur smartphone, leur tablette ou leur ordinateur, vos collaborateurs sont accompagnés dans leur formation au vin, à son univers, à ses acteurs et à sa dégustation, en présentiel, ou en distanciel.

Nos modules s'adaptent aux participants, aux réalités et spécificités de la profession, et leur offrent un bagage solide.

Les formules proposées sont souples et efficaces :

- Formules inter ou intra entreprise, en présentiel ou 100% distanciel ou mixte ;
- Classes virtuelles ou physiques encadrées par le tuteur-professionnel du vin ;
- Supports pédagogiques divers et exigeants, téléchargeables en fin de session ;
- Quizz pour évaluer les acquis des apprenants à l'issue de chaque module;
- Formations entièrement prises en charge par votre OPCO, dans le cadre de votre budget de formation ;

Notre promesse ? Nous gageons que mieux connaître le vin, c'est mieux en parler et, déjà, mieux le vendre !

— Voir le détail des formations dans les pages suivantes.

Qui sommes-nous ?

Depuis qu'il a créé Oenolis en 2004 après son master en viticulture-œnologie à Beaune, Jean-Marie Fréchet a été reconnu par la presse et le monde du vin pour son grand professionnalisme et la qualité de ses animations et formations. Sa passion pour le vin l'a amené à développer son activité : vente, animation, événementiel, conseil, formation professionnelle.

Il est également copropriétaire de quatre restaurants à Paris pour lesquels il réalise les cartes de vins.



Jean-Marie Fréchet,
fondateur d'Oenolis



De la vigne à la bouteille - OENO1 - 13 heures

Appréhender les différentes étapes de la fabrication du vin, de la culture de la vigne jusqu'à la mise en bouteille.

Une formation théorique, qui permet d'acquérir les bases de la culture œnologique : depuis les choix du vigneron, jusqu'à l'environnement légal de la filière vin, en passant par les caractéristiques des grandes régions viticoles françaises.

Publics cibles et prérequis

- Professionnels de la restauration (salle ou cuisine)
- Personnels de la grande distribution ou de magasins spécialisés

Programme et thèmes

Cinq modules e-learning interactifs et animés, illustrés de photos, vidéos de professionnels du vin, témoignages, qui s'achèvent chacun par un quiz d'évaluation en ligne. Deux classes virtuelles avec le tuteur professionnel du vin sont également organisées.

1. Terroirs et cépages : Le cycle de la vigne – Le triptyque sols / cépages / climat – Qualité des millésimes.
2. Vinification : Blanc, rosé, rouge, jaune, orange, liquoreux, champagne – Elevage et vieillissement – Assemblages.
3. Législation : Catégories et dénominations de vins – Décryptage d'une étiquette – Législation du vin.
4. Vignobles de France : Histoire, géographie, sols, cépages, profils de vins, classements.
5. Vins bio, biodynamiques et naturels.

Objectifs

- Acquérir les connaissances de base en viticulture et vinification ;
- Comprendre l'impact du terroir et des choix du vigneron sur le style de vin ;
- Connaître les caractéristiques des grandes régions viticoles françaises et l'environnement légal de la filière vin ;
- Assimiler la culture du vin pour mieux en parler ;

Pédagogie

- Interactivité, diversité des supports et alternance de formats ;
- Deux classes virtuelles animées par le tuteur professionnel du vin ;
- Mise à disposition des supports téléchargeables ;
- Évaluation des acquis à l'issue de chaque module par l'intermédiaire d'un quiz ;



Dégustation et accords mets et vins - OENO2 - 8 heures

Apprendre concrètement à déguster les vins, à les conseiller et maîtriser les bases des accords mets et vins.

Une formation pratique, centrée sur la dégustation et le conseil et accompagnée d'un kit dégustation envoyé en amont aux participants.

Publics cibles et prérequis

- Professionnels de la restauration (salle ou cuisine)
- Personnels de la grande distribution ou de magasins spécialisés

Le participant doit idéalement avoir suivi le parcours de notre formation OENO 1 « De la vigne à la bouteille ».

Programme et thèmes

Trois modules e-learning interactifs et animés, illustrés de photos, vidéos de professionnels du vin, témoignages, qui s'achèvent chacun par un quiz d'évaluation en ligne. Deux classes virtuelles sont également organisées.

1. Vins blancs – *Exercices pratiques : ouverture de trois bouteilles, dégustation crachée, mise sous vide à l'aide du Vacuvin.*
2. Vins rouges – *Exercices pratiques : dégustation de trois rouges, défauts du vin à l'aide des flacons du Nez du Vin.*
3. Les accords mets et vins – *Exercices pratiques à partir d'exemples de cartes de mets et de vins.*

Le kit de dégustation

envoyé en amont aux participants

- Trois demi-bouteilles de vin blanc et trois demi-bouteilles de vin rouge ;
- Trois verres à vin ;
- Un limonadier pour ouvrir les bouteilles et deux stop-gouttes ;
- Une pompe Vacuvin, deux bouchons pour conserver vos bouteilles une fois ouvertes
- Des flacons du nez du vin pour les tests olfactifs ;

Objectifs

- Apprendre à déguster le vin et décrire les sensations de la dégustation ;
- Reconnaître les styles de vins par une dégustation de 6 vins ;
- Apprendre à identifier les principaux défauts du vin et savoir les expliquer ;
- Savoir accorder les mets et les vins ;

Pédagogie

- Interactivité, diversité des supports et alternance de formats ;
- Deux classes virtuelles animées par le tuteur professionnel du vin ;
- Mise à disposition des supports téléchargeables ;
- Évaluation des acquis à l'issue de chaque module par l'intermédiaire d'un quiz ;



Cycle complet du vin : de la vigne aux accords mets et vins - OENO3 - 21 heures

Tout savoir du monde du vin et en comprendre toutes les étapes jusqu'à la vente.

Une formation très complète, qui invite les participants à s'approprier la culture oenologique : depuis la viticulture, la vinification et l'environnement légal, jusqu'à la dégustation et le conseil.

Publics cibles et prérequis

- Professionnels de la restauration (salle ou cuisine)
- Personnels de la grande distribution ou de magasins spécialisés

Programme et thèmes

Huit modules e-learning interactifs et animés, illustrés de photos, vidéos de professionnels du vin, témoignages, qui s'achèvent chacun par un quiz d'évaluation en ligne. Quatre classes virtuelles sont également organisées.

Pédagogie

- Interactivité, diversité des supports et alternance de formats ;
- Mise à disposition des supports téléchargeables ;
- Quatre classes virtuelles animées par le tuteur professionnel du vin ;
- Évaluation des acquis à l'issue de chaque module par l'intermédiaire d'un quiz ;

Le kit de dégustation

envoyé en amont aux participants

- Trois demi-bouteilles de vin blanc et trois demi-bouteilles de vin rouge ;
- Trois verres à vin ;
- Un limonadier pour ouvrir les bouteilles et deux stop-gouttes ;
- Une pompe Vacuvin, deux bouchons pour conserver vos bouteilles une fois ouvertes
- Des flacons du nez du vin pour les tests olfactifs ;

Objectifs

- Acquérir les bases viti-oeno ;
- Comprendre l'impact du terroir et des choix du vigneron sur le style de vin ;
- Connaître les caractéristiques des grandes régions viticoles françaises ;
- Assimiler la culture du vin pour mieux en parler ;
- Connaître l'environnement légal de la filière vin ;
- Apprendre à déguster le vin ;
- Apprendre à identifier les principaux défauts du vin ;
- Savoir accorder les mets et les vins ;

Cette formation reprend les huit modules des formations OENO1 et OENO2.

Module 0 : Dégustation et profils des vins blancs

Les 3 étapes de la dégustation

L'analyse visuelle

Vous pouvez ouvrir le vin N°1 et le servir dans un verre INAO du kit de dégustation.

Vidéo DEMO 1 :
OUVERTURE DE BOUTEILLE

Vidéo DEMO 2 :
DROP-STOP ET SERVICE

Quelques centilitres suffiront comme sur la photo.



Module 1 : LA TERRE VÉGÈTE

L'exemple d'un domaine typique de Bourgogne

1,5 ha de vignes sur les sols riches et sablonneux à l'Est de Vosne-Romanée, en appellation Bourgogne générique

2017
Bourgogne
Vin de France
Domaine Michel NOËLLAT
Prix de vente de la bouteille
18 € TTC

Carte parcellaire de Vosne-Romanée



Module 1 : LA TERRE VÉGÈTE

Les 5 vignobles de Bourgogne

5 vignobles forment la Bourgogne viticole

- Chablis
- Côte de Nuits
- Côte de Beaune
- Côte Chalonnaise
- Mâconnais

Cliquez sur chaque bouton pour en savoir plus sur chaque vignoble, cliquez sur la carte pour la télécharger.



Solutions techniques

Les modules durent de 1h45 à 2h chacun, présentant dans une capsule elearning SCORM différents types de contenus : animations, interactions type quiz, vidéos et podcasts.

Les classes virtuelles durent 1 heure et sont animées avec notre expert des métiers du vin. Elles se déroulent sur Zoom.

Suite à chaque module, le participant a accès à un **quiz de validation** des notions du module, également hébergé sur la capsule elearning SCORM.

Chaque participant dispose d'une **page privée réservée** où il trouve les liens pour accéder à ses modules elearnings, aux classes virtuelles et aux quiz. Il peut y consulter ses **scores** et voir l'ensemble de son **parcours** (achevé, ou à venir).

L'ensemble du parcours est responsive et donc consultable sur smartphone et tablettes.

Tarifs

Formation OENO1 : De la vigne à la bouteille
490€ HT / personne en inter.

Formation OENO2 : Dégustation et accords mets et vins
450€ HT / personne en inter.

Formation OENO3 : Cycle complet du vin : de la vigne aux accords mets et vins
850€ HT / personne en inter.

Chacune des formations peut se dérouler en intra à partir de 6 personnes minimum. Oeno2 peut se réaliser en présentiel.

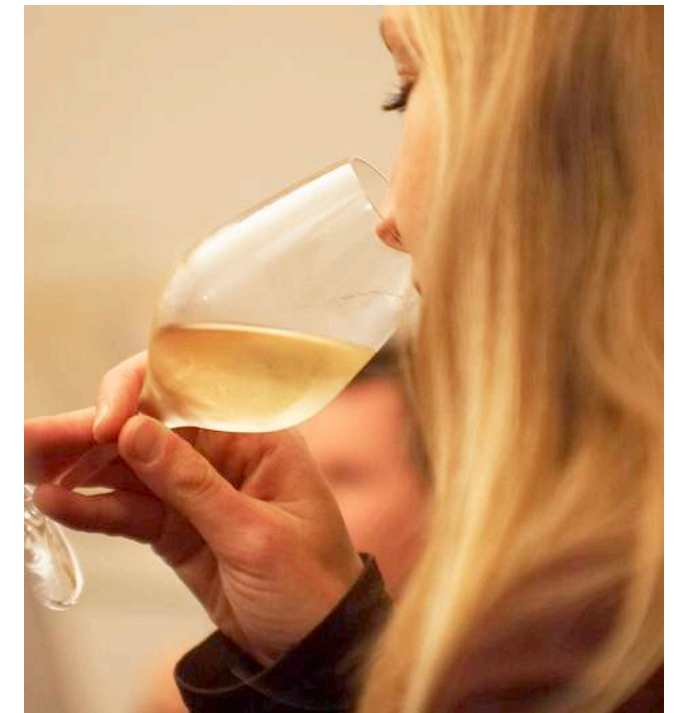
Nous consulter pour les tarifs.

Financement

Oenolis est un organisme de formation au vin et à l'oenologie dont les formations sont certifiées DATA-DOCK.

Nous dispensons des formations prises en charge par les OPCO et nous bénéficions d'une relation privilégiée avec le FAFIH qui garantit l'acceptation de la prise en charge de votre demande de formation.

Attention, il faut que vous adressiez votre demande quelques semaines à l'avance, afin de vous laisser le temps de préparer la formation.



Photos © Aimery Chemin, © Bruno Combes, © BIVB.