



FORMATIONS • ACCOMPAGNEMENTS •

Filière Restauration & Tourisme •

2021 •





Des expertes à votre service

Christine DARDE, CDL Dégustation, et Lucie DINARD, LD Œnologie, c'est une rencontre lors d'une conférence œno-technique il y a trois ans. Comme le hasard fait souvent bien les choses, s'ensuit une complicité professionnelle et personnelle.

Aujourd'hui, c'est en tandem que nous décidons de vous présenter ce descriptif de nos activités où nous unissons nos connaissances et nos expériences.

Ensemble, nous vous proposons de nombreuses formations au service de votre entreprise. Nos expertises nous permettent de saisir tous les enjeux et problématiques que vous pourriez rencontrer.

Professionnels de la vente, grande distribution, acteurs de la promotion dans la restauration ou le tourisme,... vous trouverez l'accompagnement qui vous correspond.

Nous vous proposons des formations qui s'adressent à toute personne en interface avec le monde du vin :

- Personnalisées et sur mesure,
- Horaires à la carte,
- En petit groupe (12 personnes max)
- "Clé en main",
- ...



"Transmettre notre passion et donner les clés de la compréhension du vin avec technicité mais simplicité !"

" Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 91 34 08 39 034 auprès du préfet de la région Languedoc-Roussillon. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état."



NOS FORMATRICES



CHRISTINE DARDÉ

Œnologue Animatrice - Formatrice

Adhérente de l'Union des Œnologues de France depuis 1985, je me suis toujours très impliquée dans la filière vin, en tant que bénévole ainsi que participante dans de nombreuses manifestations régionales et nationales.

En 2007, après avoir exercée en tant qu'œnologue puis rédactrice pour une revue œnologique, je prends un virage professionnel et m'installe en libéral, c'est la naissance de CDL Dégustation.

Mon ambition est de vulgariser et partager la culture du monde du vin. Auprès des professionnels de la filière et du grand public à travers la réalisation de formations, évènements, clubs d'œnologie... Toujours en gardant à l'esprit, la pédagogie, la convivialité et la bienveillance distillés dans chacun de vos projets.

Ma devise ? " Jamais sans un verre de vin ! "



06 63 35 48 89 - infos@cdldegustation.fr



LUCIE DINARD

*Œnologue Consultante - Formatrice
Spécialisée en Assurance Qualité*

Originaire de la Haute-Saône, je passe mon enfance à jouer dans le verger familial où se mêlent arbres fruitiers et plants de vignes. C'est naturellement que je m'oriente vers une Licence en Biologie, vient ensuite le déclic autour d'une bouteille de Savagnin !

10 ans d'expériences plus tard, tour à tour en tant que responsable qualité, œnologue en production puis consultante sur la région du Languedoc-Roussillon, je crée ma structure LD Œnologie.

Aujourd'hui, mon activité de consultante et formatrice me mène à travers la France et l'Europe (avec de nombreuses anecdotes de voyages !).

Mon objectif est de vous accompagner pour développer et valoriser vos projets en apportant mon regard créatif et ma technicité.

Ma devise ? " Sur le terrain, les mains dans le vin ! "



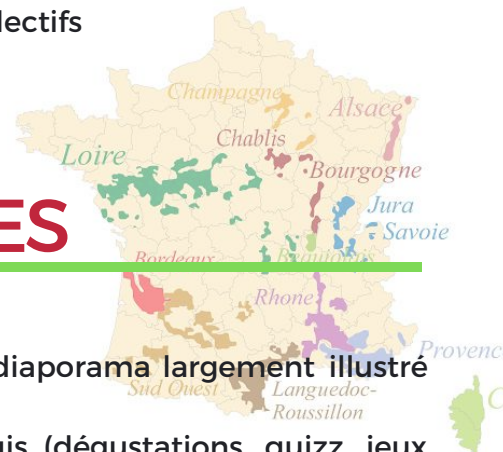
06 42 84 00 11 - ldoenologie@gmail.com



NOS MÉTHODES

Chaque formation est réalisée sur-mesure et adaptée en fonction de vos besoins :

- Evaluation des besoins individuels et formulation des besoins collectifs
- Evaluation du niveau de connaissance initial des stagiaires
- Adaptation du contenu en fonction des besoins et attentes



NOS OUTILS PÉDAGOGIQUES

Chaque thème est abordé en deux temps :

- En première partie la présentation du contenu sous forme de diaporama largement illustré (schéma, photos) et animé permettant l'interactivité.
- Une seconde partie plus pratique permet de valider les acquis (dégustations, quizz, jeux thématiques,...), où les participants sont invités à prendre la parole et à s'exprimer sur les sujets.

Une place privilégiée est réservée à l'échange et la prise de parole des participants.

Un support pédagogique sera remis à chaque participant. Sous forme de livret relié, il reprendra les éléments essentiels des diaporamas exposés.

Les outils pédagogiques complémentaires (arômes, vins, étiquettes, cartes) contribueront à la cadence des sessions, préservant des moments d'activité.

Grâce à notre réseau de Domaines partenaires, nous sélectionnons nos vins en fonction de leur typicité et de leur pertinence en rapport avec les sujets traités.

NOS MODALITÉS D'ÉVALUATION

Nos modalités de validation des formations sont les suivantes :

- Attestation de présence
- Evaluation du niveau de connaissance final
- Attestation de fin de formation

ADAPTABILITÉ ET ACCESSIBILITÉ

Les contraintes actuelles nous poussent à toujours plus d'adaptabilité pour pouvoir exercer nos métiers.

Pour cela, nous vous proposons que certaines thématiques puissent se dérouler à distance grâce à des «formations en ligne».

Nos formations seront adaptées aux formats de visio-conférence : modules plus courts, petits groupes pour favoriser les échanges entre participants...

Nos formations sont accessibles à un public majeur et averti.

Les conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap sont dépendantes des locaux d'accueil de la formation.



NOS PRESTATIONS

DÉGUSTATION

A partir de
HT/stagiaire*

Initiation à la dégustation	1 jour	286 €
Identifier et décrire les principaux défauts des vins	1 jour	338 €
La typicité des cépages	1 jour	286 €
Les régions viticoles Françaises	2 jours	408 €

ŒNOLOGIE

Œnologie générale et approche de la dégustation	2 jours	464 €
Itinéraires techniques fondamentaux	3 jours	606 €

VENTE

Savoir parler du vin pour mieux conseiller sa clientèle - Caveau	2 jours	464 €
Savoir parler du vin pour mieux conseiller sa clientèle - Restauration	2 jours	464 €
Réaliser sa carte des vins	1 jour	286 €
Les accords mets et vins	2 jours	464 €
Connaître les vins de sa région pour mieux les promouvoir	1 jour	286 €

ANIMATION

Sur devis

Animation d'événement œnologique

* Prix affiché en HT par stagiaire, session de minimum 5 personnes



S'INITIER À LA DÉGUSTATION

Se sentir à l'aise dans l'exercice de la dégustation !

OBJECTIFS

Découvrir les principes de base de l'analyse sensorielle.

Pouvoir déguster en réalisant une analyse commentée de différents profils de vin.

PRÉ-REQUIS

Aucun

PUBLIC

Tous public

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- *Exposé vidéo avec échanges*
- *Solutions standard de référence*
- *Dégustations*
- *Livret stagiaire*

TARIF

*A partir de 286 €
HT / stagiaire
minimum 5 personnes*

PROGRAMME

- *Les phases de la dégustation,*
- *Les arômes,*
- *Les saveurs,*
- *L'équilibre des vins,*
- *Méthodologie et vocabulaire de la dégustation,*
- *Vocabulaire positif/négatif,*
- *Exercices pratiques : jeux des arômes, jeux des saveurs, quizz,...*
- *Dégustation de vins blancs, rosés, rouges, effervescents ou moelleux (selon vos attentes), possibilité d'amener votre propre vin.*

DURÉE

1 jour
soit 7h



IDENTIFIER ET DÉCRIRE LES PRINCIPAUX DÉFAUTS DU VIN

Les défauts du vin n'auront plus de secrets pour vous !

OBJECTIFS

Identifier et décrire les différents types de défauts sensoriels dans les vins.

Etre capable de décrire les voies de formation des défauts.

Proposer les moyens pour y remédier.

PRÉ-REQUIS

Savoir déguster et s'exprimer autour d'un vin

PUBLIC

Techniciens, Cavistes

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Exposé vidéo avec échanges
- Solutions standard de référence
- Dégustations
- Livret stagiaire

TARIF

*A partir de **338 €**
HT / stagiaire
minimum 5 personnes*

DURÉE

1 jour
soit 7h

PROGRAMME

- Les défauts sensoriels des vins : origines et reconnaissance par la dégustation :
 - Défauts liés au raisin,
 - Défauts liés à la vinification,
 - Défauts liés à la conservation.
- Discussion sur les perceptions.
- Exercices pratiques :
 - Interprétations des arômes,
 - Dégustation à l'aveugle de vins contaminés, possibilité d'amener votre propre vin.
- Propositions techniques pour les prévenir ou y remédier.



LA TYPICITÉ DES CÉPAGES

Reconnaître un cépage et ses principales caractéristiques !

OBJECTIFS

Découvrir les principaux cépages en France ou à travers le monde.

Définir les typicités des cépages à travers une approche sensorielle.

PRÉ-REQUIS

Savoir déguster et s'exprimer autour d'un vin

PUBLIC

Techniciens, Cavistes, Pro du tourisme, Restaurateurs

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- *Exposé vidéo avec échanges*
- *Dégustations*
- *Livret stagiaire*

TARIF

A partir de 286 € HT / stagiaire minimum 5 personnes

DURÉE

1 jour
soit 7h

PROGRAMME

- *Histoire, localisation et terroir des cépages.*
- *L'ampélographie : la science des cépages.*
- *La typicité des cépages : couleur, arômes, goût, persistance aromatique,...*
- *Rôle du vigneron et de l'œnologue sur le type de vin produit.*
- *Se repérer dans les cépages pour acheter ses vins,*
- *Exercices pratiques : jeux des arômes, jeux des saveurs, quizz,...*
- *Dégustation des grands cépages :*
 - *Blancs : Chardonnay, Sauvignon B, Riesling,...*
 - *Rouges : Pinot N, Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, Merlot,...*



LES RÉGIONS VITICOLES FRANÇAISES

Tour de France du vin !

OBJECTIFS

Découvrir les principales régions Françaises et leurs appellations.

Définir les typicités des grandes régions viticoles Françaises à travers une approche sensorielle.

Focus possible sur une région particulière.

PRÉ-REQUIS

Savoir déguster et s'exprimer autour d'un vin

PUBLIC

Techniciens, Cavistes, Prof. du tourisme, Restaurateurs

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- *Exposé vidéo avec échanges*
- *Dégustations*
- *Livret stagiaire*

TARIF

*A partir de 408 €
HT / stagiaire
minimum 5 personnes*

DURÉE

2 jours
soit 14h

PROGRAMME

- *Histoire, localisation et géographie des régions viticoles de France.*
- *Les typicités des appellations : terroirs, climats, cépages, types de vins,...*
- *Rôle du vigneron et de l'œnologue sur le type de vin produit.*
- *Se repérer dans les régions et appellations pour acheter ses vins.*
- *Dégustation des grandes régions : Loire, Alsace, Champagne, Bourgogne, Bordeaux, Côtes du Rhône, Provence et Languedoc-Roussillon.*



OENOLOGIE GÉNÉRALE ET APPROCHE DE LA DÉGUSTATION

Comprendre l'élaboration du vin

OBJECTIFS

Acquérir et connaître les termes techniques qui décrivent la vie du vin, de la vigne jusqu'au verre : les bases de l'élaboration.

Déguster en réalisant une analyse commentée de différents profils de vin.

PRÉ-REQUIS

Aucun

PUBLIC

Tous public

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- *Exposé vidéo avec échanges*
- *Dégustations*
- *Livret stagiaire*

TARIF

A partir de 464 €

HT / stagiaire

minimum 5 personnes

DURÉE

2 jours
soit 14h

PROGRAMME

Jour 1 : Le raisin de la vigne au verre

- *Éléments de la production du vin et influence sur la qualité : terroir, climat, pratiques culturelles,...*
- *Vinifications et l'élevage des vins blancs, rosés et rouges : les étapes de l'élaboration et leurs conséquences sur la dégustation*

Jour 2 : Dégustation accompagnée et commentée de différents profils de vins.

- *Les phases de la dégustation*
- *L'équilibre des vins*
- *Méthodologie et vocabulaire de la dégustation*



ITINÉRAIRES TECHNIQUES FONDAMENTAUX

De solides bases en œnologie !

OBJECTIFS

Maitriser les différentes étapes de l'élaboration des vins blancs, rosés et rouges.

Comprendre l'incidence de la vinification et de l'élevage sur les profils des vins.

PRÉ-REQUIS

Savoir déguster et s'exprimer autour d'un vin

PUBLIC

Professionnels de la filière

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Exposé vidéo avec échanges
- Dégustations
- Livret stagiaire

TARIF

*A partir de 606 €
HT / stagiaire
minimum 5 personnes*

DURÉE

3 jours
soit 21h

PROGRAMME

Jour 1 : Introduction à l'œnologie

- Composition du raisin et son évolution au cours du processus de maturation.
- Les bases des fermentations alcooliques et malolactiques.
- Les outils du vinificateur.

Jour 2 et 3 :

- Les process de vinification en blanc, rosé et rouge :
 - Etapes clés,
 - Facteurs de réussite et points critiques,
 - Intérêts et choix des techniques : extraction, macération, températures, collage, filtration,...
- Impact des choix d'assemblage
- Elevage et conservation des vins
- Dégustations comparatives



SAVOIR PARLER DU VIN POUR MIEUX CONSEILLER SA CLIENTÈLE

→ CAVEAU

Mettre en avant et faire déguster vos produits.

OBJECTIFS

Connaître les grands principes de l'élaboration des vins.

Maîtriser la dégustation et savoir mettre en valeur ses propres produits.

PROGRAMME

Jour 1 : Le raisin de la vigne au verre

- *Éléments de la production du vin et influence sur la qualité : terroir, climat, pratiques culturelles,...*
- *Vinification et élevage des vins blancs, rosés et rouges : les étapes de l'élaboration et leurs conséquences sur la dégustation.*

Jour 2 : S'approprier et mettre en valeur les vins du caveau

- *Les phases de la dégustation,*
- *Vocabulaire et arguments pour présenter vos cuvées,*
- *Faire déguster et conseiller ses clients.*

Il est conseillé d'apporter vos propres vins.

PRÉ-REQUIS

Aucun

PUBLIC

Commerciaux, Vendeurs au caveau, Vignerons

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- *Exposé vidéo avec échanges*
- *Dégustations*
- *Mise en situation*
- *Livret stagiaire*

TARIF

*A partir de 464 €
HT / stagiaire
minimum 5 personnes*

DURÉE

2 jours
soit 14h



SAVOIR PARLER DU VIN POUR MIEUX CONSEILLER SA CLIENTÈLE

→ RESTAURATION

Mettre en avant votre carte des vins.

OBJECTIFS

Connaître les grands principes de l'élaboration des vins.

Maîtriser la dégustation et savoir mettre en valeur sa carte des vins.

PROGRAMME

Jour 1 : Le raisin de la vigne au verre

- *Éléments de la production du vin et influence sur la qualité : terroir, climat, pratiques culturelles,...*
- *Vinifications et l'élevage des vins blancs, rosés et rouges : les étapes de l'élaboration et leurs conséquences sur la dégustation*

Jour 2 : Mettre en valeur les vins de sa carte

- *Comprendre les étiquettes et les fiches techniques afin de réaliser les choix les plus appropriés pour son restaurant.*
- *Réaliser sa carte : présenter et ordonner ses vins*
- *Définir le prix de vente d'un produit et connaître ses marges*
- *Conseiller ses clients*
- *Le service des vins*

PRÉ-REQUIS

Aucun

PUBLIC

*Restaurateurs, Barmans
Commerciaux*

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- *Exposé vidéo avec échanges*
- *Dégustations*
- *Mise en situation*
- *Livret stagiaire*

TARIF

*A partir de 464 €
HT / stagiaire
minimum 5 personnes*

DURÉE

2 jours
soit 14h



Carte des Vins

RÉALISER SA CARTE DES VINS

Créer une carte des vins qui vous ressemble !

OBJECTIFS

·Réaliser sa carte des vins en choisissant les meilleurs accords avec votre menu et en fonction des saisons.

Maîtriser sa carte des vins pour mieux la vendre.

PRÉ-REQUIS

Aucun

PUBLIC

Restaurateurs, Barmans
Commerciaux

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Exposé vidéo avec échanges
- Dégustations
- Mise en situation
- Livret stagiaire

TARIF

A partir de **286 €**
HT / stagiaire
minimum 5 personnes

DURÉE **1** jour
soit 7h

PROGRAMME

Le vin en restauration

- Comprendre les étiquettes et les fiches techniques afin de réaliser les choix les plus appropriés pour son restaurant.
- Les principales règles des accords mets et vins.
- Réaliser sa carte : présenter et ordonner ses vins, proposer des commentaires de dégustations.
- Définir le prix de vente d'un produit et connaître ses marges.
- Conseiller ses clients et proposer des offres commerciales
- Le choix des verres
- Le service des vins



LES ACCORDS METS ET VINS

Magnifiez votre cuisine à travers les vins

OBJECTIFS

*Comprendre les équilibres gustatifs mets et vins.
Connaitre les typicités régionales des vins pour les marier aux plats.*

Maîtriser la dégustation pour ressentir les interactions mets et vins

PRÉ-REQUIS

Aucun

PUBLIC

Restaurateurs, Barmans
Commerciaux

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Exposé vidéo avec échanges
- Dégustations
- Mise en situation
- Livret stagiaire

TARIF

A partir de **464 €**
HT / stagiaire
minimum 5 personnes

DURÉE

2 jours
soit 14h

PROGRAMME

Jour 1 : Analyse Sensorielle et Dégustation

- Les phases de la dégustation
- Les grandes étapes d'élaboration des vins blancs, rosés, rouges et moelleux
- Se repérer dans les régions et appellations pour acheter ses vins.

Jour 2 : Le vin en restauration

- Les typicités des appellations et comment les accorder
- Comprendre une étiquette
- Le service des vins
- Les règles d'accords mets et vins

Mise en pratique lors d'une dégustation Vins et Fromages



CONNAÎTRE LES VINS DE SA RÉGION POUR MIEUX LES PROMOUVOIR

Ma région, mes vins !

PRÉ-REQUIS

Aucun

PUBLIC

Restaurateurs, Barmans,
Professionnels du tourisme,
Commerciaux, Vendeurs au
caveau

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Exposé vidéo avec échanges
- Dégustations
- Mise en situation
- Livret stagiaire

TARIF

A partir de **286 €**
HT / stagiaire
minimum 5 personnes

DURÉE

1 jour
soit 7h

OBJECTIFS

Connaître les grands principes de l'élaboration des vins.

Ressentir les typicités des vins de sa région par la dégustation.

PROGRAMME

Le raisin de la vigne au verre

- *Éléments de la production du vin et influence sur la qualité : terroir, climat, cépages, pratiques culturelles,...*
- *Les grandes étapes d'élaboration des vins blancs, rosés, rouges et moelleux,*
- *Panorama des vins de France,*
- *Hiérarchie, diversité et typicités des vins de la région concernée.*

L'Analyse Sensorielle et Dégustation

- *Les phases de la dégustation,*
- *Reconnaissance des arômes et perception des saveurs,*
- *Méthodologie et vocabulaire de la dégustation,*
- *Organiser une dégustation et conseiller une clientèle.*



ANIMATION D'ÉVÈNEMENT ŒNOLOGIQUE

Un évènement, une soirée, un séminaire, ... offrez-vous une parenthèse œnologique !

Spécialiste de l'événementiel autour du vin depuis plus de 10 ans, nous avons conçus et adaptés des animations œnologiques répondant à vos différents besoins :

- Œnotourisme,
- Séminaire d'entreprise,
- Animation d'évènements,
- Incentives,
- Salons professionnels,
- Ateliers dégustation,
- Formations,...

Nos animations œnologiques sont variées mais sont toujours :

- Ludiques,
- Pédagogiques,
- Originales,
- Conviviales !





Christine

Lucie

06 63 35 48 89

06 42 84 00 11

infos@cdldegustation.fr

ldoenologie@gmail.com

www.cdldegustation.fr

<https://www.linkedin.com/company/ld-oenologie/>

