Ecole des Vins du Languedoc

L'ÉCOLE DES VINS DU LANGUEDOC

LIVRET D'ACCUEIL

“Un trait d'union naturel entre ceux qui aiment le vin et ceux qui le font”

WSET APPROVED PROGRAMME PROVIDER

Qualiopi processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ecole des Vins du Languedoc

Bienvenue à l'Ecole des vins du Languedoc !

En 2014, le syndicat de l'AOC Languedoc a créé l'Ecole des vins du Languedoc, conçue comme le trait d'union naturel entre ceux qui aiment le vin et ceux qui le font.

Organisme de formation **à taille humaine**, notre mission est de démocratiser l'univers du vin à travers des **ateliers ludiques** et **conviviaux**.
Différents ateliers de 2 heures à la journée sont proposés au **grand public** pour leur permettre d'acquérir les bases de la dégustation tout en mettant en avant les vins de notre terroir.

L'école propose également des **formations professionnelles certifiantes** ouvertes à toute personne souhaitant acquérir ou développer ses compétences dans la filière.
Nous sommes d'ailleurs la première école certifiée en Occitanie à proposer **les formations WSET** reconnues internationalement dans le secteur du vin et **le Master Level Sud de France**, sur les vins de la région Languedoc.

Depuis le 12 avril 2022 l'Ecole des vins du Languedoc a obtenu la **certification Qualiopi** par l'Afnor au titre de la catégorie Actions de Formation. Cette certification nationale représente une vraie **démarche qualité** qui récompense notre activité au quotidien et notre engagement.

Nous sommes à votre disposition pour vous accompagner au mieux dans votre projet de formation et vous faire découvrir le monde fascinant de la vigne et du vin.

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : ACTIONS DE FORMATION

Ecole des vins du Languedoc Mas de Saporta - CS 30030 34973 Lattes
Tel : 04 67 06 04 44 / 07 86 36 06 41
ecoledesvins@languedoc-aoc.com

SOMMAIRE

- POURQUOI NOUS CHOISIR ? P4
- NOS FORMATIONS P8
- FINANCEMENT DES FORMATIONS PROFESSIONNELLES P23
- PRÉPARER VOTRE FORMATION PROFESSIONNELLE P24
- NOS FORMATEURS P26
- ACCÉSSIBILITÉ P28
- NOS PARTENAIRES P29

DATE DE DERNIÈRE MISE A JOUR : 23/06/2026

Ecole des vins du Languedoc Mas de Saporta - CS 30030 34973 Lattes
Tel : 04 67 06 04 44 / 07 86 36 06 41
ecoledesvins@languedoc-aoc.com

POURQUOI NOUS CHOISIR ?

Ecole des Vins du Languedoc

NOTRE MISSION

- **Faire le lien** entre vous et les vignerons.
- Vous faire découvrir **la richesse du vignoble languedocien**.
- Vous aider à **mettre des mots** sur ce que vous ressentez lors des dégustations, parler du vin simplement.
- **Partager** avec vous notre passion du vin dans une ambiance conviviale et ludique.

NOS VALEURS

- **Ecoute et bienveillance,** chez nous, pas de mauvaises questions. On accompagne chacun avec attention, considération et le sourire.
- **Un esprit de partage,** au-delà des savoirs, nous favorisons l'échange d'expériences et le dialogue entre formateurs et participants.
- **L'authenticité,** nos formateurs restent fidèles à leur passion. Ils restent vrais, accessibles et passionnés.

Ecole des vins du Languedoc Mas de Saporta - CS 30030 34973 Lattes
Tel : 04 67 06 04 44 / 07 86 36 06 41
ecoledesvins@languedoc-aoc.com

NOTRE ÉCOLE

Ecole des Vins du Languedoc

Découvrez le **Mas de Saporta** à Lattes, un lieu convivial et chaleureux.
Vous pourrez y trouver :

<u>Une salle de dégustation professionnelle :</u>

Notre gustarium est le lieu de vos ateliers/formations professionnelles. Un cadre idéal pour l'**analyse sensorielle** des vins, permettant aux participants de se mettre dans la peau des experts qui évaluent les cuvées pour les plus grands guides et revues spécialisées

Ecole des vins du Languedoc Mas de Saporta - CS 30030 34973 Lattes
Tel : 04 67 06 04 44 / 07 86 36 06 41
ecoledesvins@languedoc-aoc.com

La boutique :

En plus de notre école des vins vous trouverez au Mas de Saporta, **la maison des Vins du Languedoc,** vous y trouverez une boutique avec près de 600 références de vins représentant toutes les AOP du Languedoc.

En tant que participant à l'école des vins vous bénéficiez d'une remise de -5%.

La boutique des Vins du Languedoc
Téléphone : 06 07 91 78 09

Ouvert le lundi de 14H à 19H et du mardi au samedi de 10H à 19H non-stop.

Le restaurant :

Pour la pause déjeuner, vous pouvez manger sur place au restaurant.
Le traiteur Cabiron vous propose chaque jour un menu du jour ou des plats à la carte en fonction des saisons.

Téléphone : 04 67 06 88 66
Ouvert uniquement le midi du lundi au vendredi.

Y accéder :

En voiture:

Nous sommes situés à Lattes (2 mn de Montpellier) au Mas de Saporta.
Le site est accessible en voiture et dispose d'un grand parking.

En bus :

Ligne 11 : Arrêt Mas Saint-Pierre, situé à environ 4 minutes à pied du Mas de Saporta .
Ligne 8 : Arrêt Industrie, à environ 8 minutes de marche.
Ligne 32 : Arrêt Garcia Lorca, à environ 19 minutes à pied.
Ligne L'AMIGO : Dessert l'arrêt Industrie, à environ 8 minutes de marche .

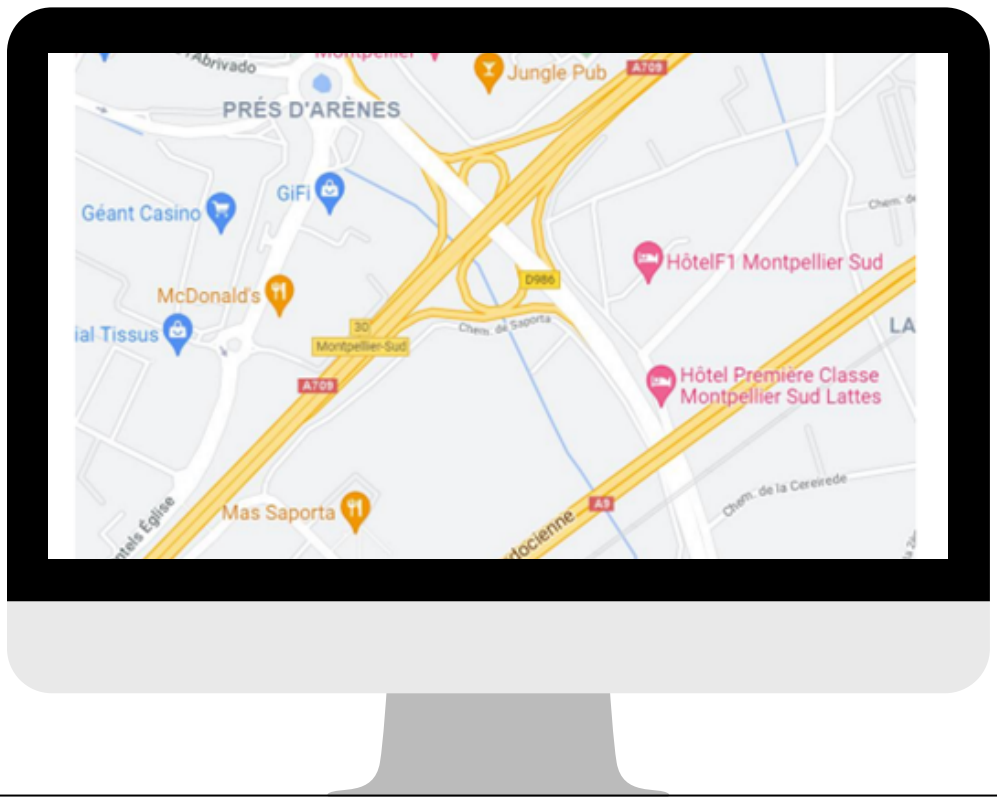
Une passerelle vous permet ensuite d'accéder au site.

En tramway:

Ligne 4 : Arrêt Georges Frêche – Hôtel de Ville, situé à environ 35 minutes à pied du Mas de Saporta .

N'hésitez pas à planifier votre itinéraire à l'avance pour profiter pleinement de votre visite au Mas de Saporta.

Nos coordonnées GPS:
43.58298395416411, 3.8907332638241185



Ecole des vins du Languedoc Mas de Saporta - CS 30030 34973 Lattes
Tel : 04 67 06 04 44 / 07 86 36 06 41
ecoledesvins@languedoc-aoc.com

Ecole des Vins du Languedoc

NOS FORMATIONS

Nos formations s'adressent à la fois aux amateurs, curieux, néophytes comme aux personnes souhaitant une certification.

CE QU'ILS PENSENT DE NOUS

“ *Stage parfait, tant dans la qualité des connaissances transmises que la formatrice. Mais aussi par la durée et la qualité des vins dégustés.* ” *L.B.*

“ *Très bon moment passé. En tant que novice, j'ai trouvé l'intervention très adaptée et agréable.* ” *C.R.*

“ *Très chouette expérience, j'ai beaucoup apprécié l'adaptabilité et les connaissances apportées.* ” *S.L.*

NOS ATELIERS GRAND PUBLIC :

Ces ateliers sont proposés sous différents formats :

D'une durée de 2 heures :

- Initiation à la dégustation
- Initiation aux arômes
- Les vins d'exceptions ou des ateliers gastronomiques (vins et fromages/chocolats/sushis/ tapas etc.)
- Le blind test du vin
- Vins et aquarelles
- Les GCC du Languedoc et d'autres régions

D'une durée de 4 heures :

- Introduction à la dégustation

D'une journée :

- Journée œnologique

Les ateliers sont proposés dans notre salle de dégustation professionnelle à Lattes au Mas de Saporta ou au centre ville de Montpellier au Gazette Café ou à Pépita Café aux Halles du Lez.

Ecole des vins du Languedoc Mas de Saporta - CS 30030 34973 Lattes
Tel : 04 67 06 04 44 / 07 86 36 06 41
ecoledesvins@languedoc-aoc.com

Ecole des Vins du Languedoc

NOS FORMATIONS PROFESSIONNELLES :

Attention, une formation certifiante n'est pas garantie d'emploi.

LES WSET

✤ QU'EST CE QUE LE WSET ?

Les WSET (Wine & Spirit Education Trust)

- Formations certifiantes reconnues à l'international
- Formation progressive en 3 niveaux
- Focus sur les régions viticoles mondiales
- Destinées aux professionnels comme aux amateurs

Il constitue une référence incontournable dans le monde du vin.
Le WSET (Wine & Spirit Education Trust) est une formation anglaise devenue formation de référence dans la filière depuis 1969.

Ecole des vins du Languedoc Mas de Saporta - CS 30030 34973 Lattes
Tel : 04 67 06 04 44 / 07 86 36 06 41
ecoledesvins@languedoc-aoc.com

WSET
Niveau 1 en vin

✤ OBJECTIFS

- Connaître les étapes fondamentales de la viticulture et de la vinification.

- Connaître les types, styles et caractéristiques des vins issus des principaux cépages, ainsi que d'autres exemples de vins.

- Connaître les principes et pratiques de base relatifs au stockage et au service du vin.

✤ DURÉE

- 7 heures réparties sur une journée.
- Horaires : 09h-12h et 13h-17h.

✤ PRÉREQUIS

- Sans prérequis nécessaire.

✤ PUBLIC

- Aux amateurs, néophytes ou actifs envisageant une reconversion professionnelle dans le secteur du vin ou de la restauration.

- Aux professionnels qui souhaitent développer leurs compétences avec une formation certifiante.

✤ INTERVENANTS

- Claire HENRY ou Anne BISSONNIER

✤ COÛT

- 250 €

✤ MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Un livret de cours vous sera envoyé par email une semaine avant le cours. Il vous sera remis imprimé le jour de la formation.

Ecole des Vins du Languedoc

Ecole des vins du Languedoc Mas de Saporta - CS 30030 34973 Lattes
Tel : 04 67 06 04 44 / 07 86 36 06 41
ecoledesvins@languedoc-aoc.com

✤ PROGRAMME

- Citer les principales étapes du cycle annuel de développement des raisins expliquer ce qui se produit pendant la maturation.

- Citer et définir les différents climats favorables à la viticulture et indiquer en quoi ils influent sur les caractéristiques des raisins.

- Citer les prérequis et les produits de la fermentation alcoolique.

- Citer et classer dans le bon ordre les principales étapes de l'élaboration des vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

- Citer et définir les types de vins et les caractéristiques déterminant leur style.

- Citer les principaux cépages et identifier les caractéristiques et le style des vins qui en sont issus.

- Identifier des exemples de vins issus des principaux cépages et les associer à leurs cépages, types, caractéristiques et styles de vins.

- Identifier d'autres exemples de vins et les associer à des types, caractéristiques et styles de vins.

Ecole des vins du Languedoc Mas de Saporta - CS 30030 34973 Lattes
Tel : 04 67 06 04 44 / 07 86 36 06 41
ecoledesvins@languedoc-aoc.com

WSET
Niveau 2 en vin

✤ OBJECTIFS

- Comprendre l'influence des facteurs environnementaux et des pratiques viticoles sur le style et la qualité des vins, notamment selon les principaux cépages rouges et blancs.
- Identifier l'impact de la vinification et du vieillissement (en cuve ou en bouteille) sur le style, la complexité et la qualité des vins.
- Appréhender les spécificités de production des vins effervescents et fortifiés, et leur influence sur le style final.
- Maîtriser les bases de la conservation, du service du vin et des accords mets et vins, dans une approche professionnelle ou experte.

✤ DURÉE

- 21 heures réparties sur 3 jours.
- Horaires : 09h-12h et 13h-17h.

✤ PRÉREQUIS

- Sans prérequis nécessaire. Toutefois, nous conseillons de posséder quelques notions de base sur le vin ou le WSET 1.

✤ PUBLIC

- Aux actifs envisageant une reconversion professionnelle dans le secteur du vin ou de la restauration.
- Aux professionnels qui souhaitent développer leurs compétences avec une formation certifiante.

✤ INTERVENANTS

- Claire HENRY

✤ COÛT

- 700 €

✤ MOYEN PÉDAGOGIQUES

- Vous recevez lors de l'inscription un Study Pack (inclus dans le prix de la formation) contenant un manuel pédagogique à étudier pendant environ 20/30 heures avant le début de la formation.

Ecole des Vins du Languedoc

Ecole des vins du Languedoc Mas de Saporta - CS 30030 34973 Lattes
Tel : 04 67 06 04 44 / 07 86 36 06 41
ecoledesvins@languedoc-aoc.com

✤ PROGRAMME

- L'évaluation de la qualité d'un vin et la rédaction des notes de dégustation selon l'approche systématique du WSET : aspect, odeur, goût et conclusions.
- Les notions importantes des différentes régions viticoles du monde.
- Lecture des étiquettes et compréhension de la législation du vin.
- Les grands principes des accords mets et vins et du service.
- La bonne conservation du vin et la détection des défauts.
- Les principaux cépages de France, du monde et leurs caractéristiques.

Ecole des vins du Languedoc Mas de Saporta - CS 30030 34973 Lattes
Tel : 04 67 06 04 44 / 07 86 36 06 41
ecoledesvins@languedoc-aoc.com

WSET
Niveau 3 en vin

✤ OBJECTIFS

Unité 1 : Vins du monde : aspect théorique

- Comprendre les principaux facteurs naturels, humains, législatifs et commerciaux influençant la production, le style, la qualité et le prix des vins tranquilles, effervescents et fortifiés à travers le monde.

- Identifier et décrire les caractéristiques des principaux styles de vins produits dans les grandes régions viticoles du monde, en lien avec leur méthode d'élaboration.

- Savoir renseigner et conseiller efficacement clients et équipes en matière de vins, en s'appuyant sur une connaissance approfondie des produits.

Unité 2 : Dégustation analytique de vins

- Décrire avec précision les principales caractéristiques des principaux vins tranquilles du monde, et s'appuyer sur cette description pour en évaluer la qualité et le potentiel de garde.

✤ DURÉE

- 35 heures réparties sur 5 jours.
- Horaires : 09h-12h et 13h-17h.

✤ PRÉREQUIS

- WSET niveau 2 ou équivalent (un QCM sera fait à la suite d'une prise de rendez-vous pour vérifier votre niveau).

✤ PUBLIC

- Particuliers ou professionnels ayant validé le WSET niveau 2 ou un niveau équivalent.

✤ INTERVENANTS

- Claire HENRY ou Anne DUMONT

✤ COÛT

- 1 350 €

Ecole des Vins du Languedoc

Ecole des vins du Languedoc Mas de Saporta - CS 30030 34973 Lattes
Tel : 04 67 06 04 44 / 07 86 36 06 41
ecoledesvins@languedoc-aoc.com

✤ MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Un study-pack vous sera envoyé en amont une fois le chèque de caution reçu.

- On recommande un travail préparatoire de 80 à 100 heures via le livre.

✤ PROGRAMME

- Identifier les principaux facteurs naturels dans les vignes et expliquer en détail comment ils affectent le style, la qualité et le prix du vin.

- Identifier les principaux facteurs humains dans les vignes et les installations de vinification et expliquer en détail comment ils affectent le style, la qualité et le prix du vin. Ainsi que sur le plan législatif et commercial, liés à la production de vin tranquille, et expliquer rapidement comment ils affectent le style, la qualité et le prix des principaux vins tranquilles du monde.

- Identifier et localiser les principales régions viticoles du monde et décrire le style et la qualité des vins tranquilles qui y sont produits.

- En se concentrant sur les principaux cépages des régions citées, mettre en œuvre les connaissances afin d'expliquer comment les facteurs dans les vignes et les installations de vinification affectent le style et la qualité du vin

Ecole des vins du Languedoc Mas de Saporta - CS 30030 34973 Lattes
Tel : 04 67 06 04 44 / 07 86 36 06 41
ecoledesvins@languedoc-aoc.com

Ecole des Vins du Languedoc

LE MASTER LEVEL SUD DE FRANCE

LES AOC DU LANGUEDOC & LES IGP SUD DE FRANCE

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DES AOC DU LANGUEDOC ET DES IGP SUD DE FRANCE

Sud de France

✤ QU'EST CE QUE LE MASTER LEVEL SUD DE FRANCE ?

- Formation certifiante qui permet d'approfondir ses connaissances sur les vins de la région Languedoc.
- Se situe entre un niveau 2 et 3 du WSET.
- Ce programme couvre les terroirs, les cépages, l'histoire, les AOP et IGP de toute la région Languedoc.

Sud de France l'occitanie

La Région Occitanie Pyrénées - Méditerranée

Ecole des vins du Languedoc Mas de Saporta - CS 30030 34973 Lattes
Tel : 04 67 06 04 44 / 07 86 36 06 41
ecoledesvins@languedoc-aoc.com

MASTER LEVEL SUD DE FRANCE

✤ OBJECTIFS

- Obtenir un diplôme professionnalisant avancé sur la région viticole Languedoc.
- Différencier les terroirs et les caractéristiques de la région.
- Appréhender la palette de cépages représentés et la diversité des vins du Languedoc.

✤ DURÉE

- 14 heures réparties sur 2 jours.
- Horaires : 09h-13h et 14h-17h.

✤ PRÉREQUIS

- Sans prérequis nécessaire. Toutefois, nous conseillons de posséder quelques notions équivalentes à un WSET 2.

✤ PUBLIC

- Aux amateurs avec des connaissances intermédiaires sur le vin désireux d'en apprendre plus sur les vins de la région Languedoc.
- Aux actifs envisageant une reconversion professionnelle dans le secteur du vin ou de la restauration.
- Aux professionnels (achats, professionnels de la commercialisation et du marketing du vin, etc.) qui souhaitent développer leurs compétences avec une formation certifiante sur les vins de la région Languedoc.

✤ INTERVENANTS

- Jean Sylvain DE POTTER ou Claire HENRY

✤ COÛT

- 350 €

Ecole des Vins du Languedoc

Ecole des vins du Languedoc Mas de Saporta - CS 30030 34973 Lattes
Tel : 04 67 06 04 44 / 07 86 36 06 41
ecoledesvins@languedoc-aoc.com

✤ MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Vous recevez lors de l'inscription un manuel pédagogique (inclus dans le prix de la formation) à étudier pendant environ 30 heures avant le début de la formation.

✤ PROGRAMME

- L'Histoire de la région Languedoc, des origines romaines au développement des moyens de transport pendant la Renaissance, en passant par le Phylloxera jusqu'au 21ème siècle.
- La localisation et le climat de la région Languedoc.
- La topographie, la géologie et les cépages du Languedoc.
- Les différentes techniques de vinification utilisées dans la région.
- Les différentes A.O.P. et I.G.P. du Languedoc.

Ecole des vins du Languedoc Mas de Saporta - CS 30030 34973 Lattes
Tel : 04 67 06 04 44 / 07 86 36 06 41
ecoledesvins@languedoc-aoc.com

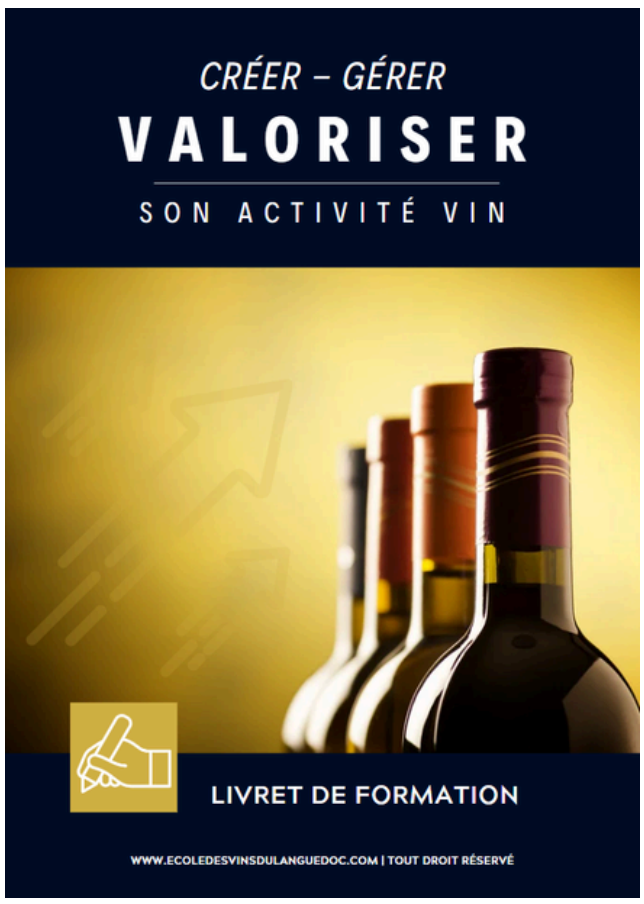
CRÉER – GÉRER – VALORISER SON ACTIVITÉ VIN

✤ QU'EST CE QUE CETTE FORMATION ?

Vous êtes en reconversion professionnelle avec un projet dans le secteur du vin? Caviste ou restaurateur ?

Cette formation est faite pour vous ! Elle vous permettra de :

- Structurer votre approche du vin dans un cadre professionnel.
- Connaître, présenter et valoriser le vin.
- Acquérir les compétences essentielles pour créer votre activité, la gérer et la rendre durable.



Ecole des vins du Languedoc Mas de Saporta - CS 30030 34973 Lattes
Tel : 04 67 06 04 44 / 07 86 36 06 41
ecoledesvins@languedoc-aoc.com

CRÉER – GÉRER – VALORISER SON ACTIVITÉ VIN

✤ OBJECTIFS

Module 1 : Connaissances du vin

- Analyser et expliquer les qualités organoleptiques et l'influence des facteurs environnementaux et techniques sur le vin.
- Savoir mener une dégustation analytique d'un vin et maîtriser le vocabulaire professionnel.
- Conseiller des accords mets & vins adaptés.

Module 2 : Commerce du vin

- Identifier les tendances et adapter son offre.
- Maîtriser la conservation et le service du vin.
- Conseiller et guider le client.
- Optimiser les ventes et fidéliser la clientèle.

Module 3 (supplémentaire) : Entrepreneuriat

- Identifier ses forces et faiblesses en tant qu'entrepreneur.
- Comprendre les bases de l'exploitation d'une entreprise et des aspects financiers.
- Choisir la forme juridique adaptée et optimiser sa gestion.
- Élaborer un business plan et piloter son projet entrepreneurial.

✤ DURÉE

- 28 heures réparties sur 2 fois 2 jours.
- Horaires : 09h-13h et 14h-17h.

✤ PRÉREQUIS

- Sans prérequis nécessaire. Il vous faut être majeur.

✤ PUBLIC

- Toute personne exerçant une activité commerciale dans le vin, souhaitant créer son activité, ou en reconversion.

- Toute personne souhaitant améliorer ses connaissances du vin et valoriser qualitativement et financièrement son activité (caviste, restaurateur).

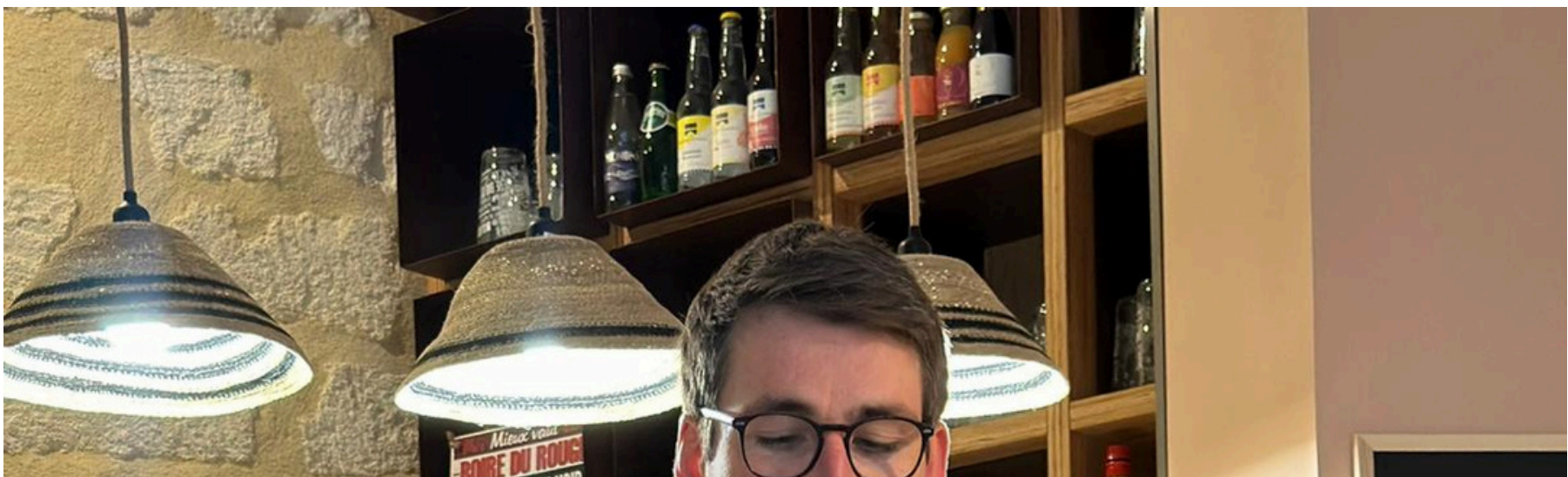
- Toute personne majeure pour la dégustation du vin.

✤ INTERVENANTS

- Mathieu CHASTAING

✤ COÛT

- 900 € TTC
- 1200€ TTC avec le module supplémentaire



✤ MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Vous recevez, après validation de votre inscription, un manuel pédagogique qui vous permettra de noter les éléments essentiels de la formation. Ce manuel contient également une section “Aller plus loin” avec des propositions de dégustations, d’activités, de visites pour vous exercer après la formation.

- Pour le module entrepreneuriat, nous vous demandons de posseder un ordinateur portable.

✤ PROGRAMME

- Maîtriser la dégustation et les accords mets & vins.
- Construire une offre de vins adaptée à l'identité de son entreprise et aux tendances.
- Optimiser ses achats, ses stocks et ses marges.
- Élaborer un support de vente efficace.
- Promouvoir et vendre de manière active et interactive.
- Les notions clés de la vie d’une entreprise (module supplémentaire).
- Les étapes clés de la création et du développement d’une entreprise (module supplémentaire).
- Les outils essentiels de la gestion entreprise (module supplémentaire).

Ecole des vins du Languedoc Mas de Saporta - CS 30030 34973 Lattes
Tel : 04 67 06 04 44 / 07 86 36 06 41
ecoledesvins@languedoc-aoc.com

FINANCEMENT DES FORMATIONS PROFESSIONNELLES

L'Ecole des vins du Languedoc est un organisme de formation professionnelle français certifié Qualiopi.

- **<u>Financement par vos fonds propres :</u>**

Vous pouvez régler votre formation par virement ou chèque.
Nous pouvons vous proposer des modalités de paiement en plusieurs fois.

- **<u>Financement par votre employeur :</u>**

Dans le cadre du plan de développement des compétences de l'entreprise et selon votre convention, les coûts de la formation peuvent être pris en charge par votre employeur.

<u>Financement par votre opco /fonds d'assurance de formations :</u>

Les opérateurs de compétences (ocapiat, akto, opcommerce etc.) ainsi que les fonds d'assurance de formation peuvent également prendre en charge une partie ou la totalité du financement de votre formation.
Ces dossiers doivent faire l'objet d'une demande en amont de la formation, via votre service RH.

- **<u>Financement par France travail :</u>**

Toutes nos formations professionnelles sont inscrites auprès de France Travail (ex-Pôle Emploi). Vous pouvez bénéficier d'un financement après validation du dossier par votre agence référente.

- **<u>Financement par le CPF</u> :**

Le WSET niveau 3 est la seule formation finançable par le compte professionnel de formation.

Ecole des vins du Languedoc Mas de Saporta - CS 30030 34973 Lattes
Tel : 04 67 06 04 44 / 07 86 36 06 41
ecoledesvins@languedoc-aoc.com

PRÉPARER VOTRE FORMATION PROFESSIONNELLE

Ecole des Vins du Languedoc

1. Inscription

Vous financez votre formation par vos fonds propres

- Inscrivez vous directement sur le site internet, toute l'inscription se fait via le site.
- Une évaluation des acquis peut être réalisée pour le WSET 3.
- Si nécessaire, signalez des aménagements spécifiques liés à votre état de santé.

Si vous financez votre formation par un OPCO, France Travail, ou votre employeur

- Envoyez nous un email avec les coordonnées de votre société, le numéro Siret et TVA, les noms de vos collaborateurs qui vont suivre la formation et la date de session choisie.
- Nous vous enverrons le devis correspondant à nous retourner signé avec la mention "bon pour accord".

2. Confirmation d'inscription

- Après réception de l'email de confirmation d'inscription, renvoyez nous le contrat de formation signé qui se trouve dans votre compte (Cf capture d'ecran ci-dessous pour le télécharger).
- Envoyez le chèque d'acompte ou de caution pour déclencher l'envoi du pack d'étude pour commencer votre travail préparatoire.

- Renvoyez nous le devis signé, le chèque de caution ou l'acompte pour recevoir la brochure.
- La convention nécessaire pour les OPCO se génère automatiquement via le formulaire d'inscription et se télécharge depuis votre compte sur le site internet :

www.ecoledesvinsdulanguedoc.com > mes formations pro > en cliquant sur le logo pdf.

Ecole des vins du Languedoc Mas de Saporta - CS 30030 34973 Lattes
Tel : 04 67 06 04 44 / 07 86 36 06 41
ecoledesvins@languedoc-aoc.com

3. Préparation avant formation

<u>Selon la formation voici ce que vous allez recevoir et nos recommandations en terme de travail à faire avant la formation</u>

- WSET Niveau 1 : Lien PDF envoyé une semaine avant la formation (version papier remise sur place le jour de la formation).On vous recommande de lire le pdf avant le jour J.

- WSET Niveau 2 Study pack (cahier de notes, livre à lire, fiche plastifiée).

Temps de préparation recommandée: entre 20 et 30 h

- Master Level Sud de France : Livre à lire pour le travail préparatoire.

Temps de préparation: entre 30 et 40 heures

- WSET 3 : Study pack (cahier de notes, livre à lire, fiche plastifiée).

Temps de préparation: entre 80 et 100 heures

4. Formation en présentiel

- C'est le Jour J ! Apportez vos packs d'étude (WSET 2/3 et Master Level) et de quoi prendre des notes

- Pensez à votre carte d'identité qui est nécessaire pour passer l'examen, qui se déroule à la fin de chaque formation.

- Vous pouvez emmener de l'eau et un encas.

5. Après la formation

- Vous recevrez vos résultats par email entre 6 à 12 semaines après la formation

- WSET : L'email des résultats contiendra un QR pour télécharger votre certificat. Les informations communiquées lors de l'inscription sont nécessaire pour pouvoir récupérer le certificat, d'où l'importance de nous communiquer votre email.
- Master Level: Vous recevrez les résultats par email et un certificat par voie postale.
- Créer - gérer - valoriser son activité vin : une attestation de fin de formation vous sera transmise une semaine post formation.

NOS FORMATEURS

Nos formateurs sont là pour vous accompagner tout au long de votre parcours. Passionnés, pédagogues et experts dans leur domaine, ils partagent leurs connaissances avec enthousiasme et bienveillance .
Nos formateurs sont tous des professionnels de la filière toujours en activité.

Claire HENRY
Directrice de l'Ecole des Vins
Formatrice WSET 1, 2, 3 et Master Level
Sud de France

Jean-Sylvain de POTTER
Formateur Master Level

Anne BISSONNIER
Formatrice WSET 1

Mathieu CHASTAING
Formateur Créer - Gérer - Valoriser son activité vin et sur les ateliers grand public

Ecole des vins du Languedoc Mas de Saporta - CS 30030 34973 Lattes
Tel : 04 67 06 04 44 / 07 86 36 06 41
ecoledesvins@languedoc-aoc.com

Jérémy MARTIN
Formateur sur les ateliers
grand public

Katrina MULLER
Formatrice sur les ateliers
grand public

Gautier RELIGIEUX
Formateur sur les ateliers
grand public

Ecole des vins du Languedoc Mas de Saporta - CS 30030 34973 Lattes
Tel : 04 67 06 04 44 / 07 86 36 06 41
ecoledesvins@languedoc-aoc.com

ACCESSIBILITÉ

Si vous êtes en situation personnelle qui nécessite des aménagements pédagogiques et techniques (maladie, handicap…), l'EDV s'engage à étudier votre situation pour mettre en place les aménagements nécessaires. Pour toute question vous pouvez contacter notre référente handicap :

Margaux BOURJAC-COMBES :
contact@languedoc-aoc.com
Tél : 07 86 36 06 41

Besoin d'un hébergement à proximité ?

Nous avons un partenariat avec:

- Ibis Styles et Ibis Budget Montpellier Aéroport Parc des Expos

121 Rue Jacqueline Auriol, 34130 Mauguio 04 34 48 12 23

Vous bénéficiez d'une réduction de 10% sur le tarif flexible du jour sur les chambres standard, double, triple ou quadruple. Il vous suffit de réserver directement avec eux en fournissant une attestation de formation de chez nous.

- Hôtel Campanile Sud Montpellier:

Av. du Mas d'Argelliers, 34070 Montpellier 04 67 34 14 00

Vous bénéficiez d'une réduction de 15% sur la tarif de la chambre seule ou le tarif BB (avec le petit déjeuner) en réservant en direct chez eux et en mentionnant que vous êtes en formation chez nous.
Vous devrez fournir une attestation en formation de chez nous.

NOS PARTENAIRES

Ecole des Vins du Languedoc

Nos partenaires :

Languedoc APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

ESV école supérieure du vin
DEVENIR UN PROFESSIONNEL ENGAGÉ

INSTITUT RÉGIONAL SOMMELLERIE Sud de France
CAMPUS DE THUIR

Nos partenaires financeurs :

France Travail

CAPIAT

l'opcommerce Opérateur de compétences

AGEFICE

vivea Fonds pour la Formation des Entrepreneurs du Vivant

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE Liberté Égalité Fraternité

MON COMPTE FORMATION

AKTO L'humain au cœur des services

fifpl FONDS INTERPROFESSIONNEL DE FORMATION DES PROFESSIONNELS LIBÉRAUX

Nos partenaires institutionnels :

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

AD'OCC Région Occitanie
Agence de Développement Économique

VIGNOBLES DU Languedoc

À BIENTOT À L'ECOLE DES VINS DU LANGUEDOC

SUIVEZ NOUS !

Ecole des vins du Languedoc Mas de Saporta - CS 30030 34973 Lattes
Tel : 04 67 06 04 44 / 07 86 36 06 41
ecoledesvins@languedoc-aoc.com