



PROGRAMME DES FORMATIONS



Thierry Truffert . *Une autre cave* . St Benoit la Forêt

A propos de nos formations

Qui sommes nous ?



Quels sont nos atouts ?



Quel financement ?



Quelles ressources pédagogiques ?

L'accueil de groupes et les séminaires



Nos parcours de formations



Qui sommes nous ?



Thierry Truffert, fondateur de ***Une autre cave*** est sommelier. Il sélectionne, conseille et distribue des vins depuis 18 ans. Il est passionné de vins, amoureux de la Loire et curieux des autres.

Ses apprentissages, dédiés aux métiers du vin, sont opérationnels et professionnels. Lui même est prestataire oenologique auprès des restaurants, cavistes et entreprises. Il vous transmet les techniques de la dégustation et ses méthodes de commercialisation.



Formateur indépendant, Thierry Truffert a créé une nouvelle oenothèque en 2018 au coeur de la forêt de Chinon, à Saint Benoit la Forêt.

Thierry Truffert . ***Une autre cave*** . St Benoit la Forêt

Quels sont nos atouts ?



Le contenu des formations est **opérationnel**. L'approche pédagogique utilise des mises en situation. Le formateur est un professionnel en activité sur le terrain doté d'une grande expérience oenologique et commerciale.



Les parcours de formations sont totalement **ajustables**. Les contenus et déroulés s'adaptent à vos organisations, vos équipes, vos menus, vos locaux : en journée ou demi journée, chez vous ou chez nous. Les sessions peuvent être planifiées dans un délai de 15 jours.



Les parcours sont **suivis, évalués** et s'inscrivent dans une **continuité progressive**. L'enseignement s'adresse à un **large public** : acteurs de la restauration, cavistes, négociants, agents commerciaux, exploitants vitivini-voles, amateurs de vin.



L'espace de formation offre un **cadre agréable**. L'oenothèque est située au coeur de la vallée de la Loire, dans la forêt de Chinon à proximité des vignobles d'exception. Les locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.



Les frais de formation peuvent être **pris en charge par les fonds de formation** auxquels vous cotisez. Nous vous accompagnons pour constituer vos dossiers.

Quel financement pour vos formations ?

Nos formations sont le plus souvent prises en charge par les « fonds d'assurance formation » ou « Opérateur de compétences ». Suivant votre activité professionnelle, vous relevez d'un fonds spécifique : VIVEA - FAFSEA - OPCALIM - FAFIH - AGEFICE - FONGECIF

Thierry Truffert est formateur indépendant enregistré sous le numéro 24 37 038 69 37 auprès du préfet de la région Centre Val de Loire.

Nous vous accompagnons pour constituer vos dossiers.



Thierry Truffert . *Une autre cave* . St Benoit la Forêt

Nos ressources pédagogiques ?

Un formateur professionnel doté d'une expérience oenologique de 18 ans, en activité auprès des restaurants, entreprises, cavistes.



Une oenothèque pédagogique entièrement équipée pour les séances pratiques pouvant accueillir jusqu'à 12 stagiaires.

Une salle de formation pouvant accueillir jusqu'à 20 stagiaires, entièrement équipée pour les séances théoriques.



Des supports pédagogiques : nuancier olfactif, nuancier gustatif, nuancier des couleurs, cartes géographiques des appellations.

Une base documentaire réunissant des ouvrages et revues spécialisées à la disposition des stagiaires.



Une collection de plantes aromatiques en jardin permettant l'entraînement olfactif et gustatif.

L'accueil de groupes et les séminaires



L'oenologie est une activité de partage. Elle fait appel aux sens et invite à l'expression. Les séances sont propices au développement de la **cohésion des équipes**. Nos animations ludiques offrent un moment de détente, un expérience sensorielle et de jolis voyages à travers les appellations et cépages.

Dans le cadre authentique des locaux de **Une autre cave** située au coeur de la forêt de Chinon et du Parc Régional Loire Anjou Touraine, vous pourrez combiner l'oenologie à d'autres activités culturelles, natures ou sportives. Nous organisons vos **déjeuners ou diners sur place** à la demande. Des hébergements confortables vous sont également proposés sur place.



Nos parcours de formation ^{1/2}

S'initier aux techniques de dégustation des vins

Savoir déguster et parler du vin est une des clés du succès des relations professionnelles. Cette formation vous apporte les compétences méthodologiques nécessaires à la dégustation afin de pouvoir identifier et traduire vos descriptions sensorielles de manière professionnelle

4 demi-journées 600 € HT 720 € TTC

Approfondir les techniques de dégustation

Développer les distinctions par cépage et région, mettre en évidence les origines géographiques et s'initier aux accord mets - vin sont les objectifs de cette formation.

4 demi-journées 600 € HT 720 € TTC

Vendre en salle

Les séances mêlent mises en situation et évaluation pour développer son sens de l'accueil, des réflexes professionnels commerciaux efficaces, des postures adaptées à la variété des goûts.

2 demi-journées 300 € HT 360 € TTC

Constituer une cave

Les conditions de conservation, la palette des selections, le référencement des bouteilles sont passés en revue lors de cette formation.

1 demi-journée 150 € HT 180 € TTC

Visite de vignobles locaux

Une rencontre avec les vignerons, la visite de leur exploitation, la dégustation de leurs cuvées apportent une vraie expérience complémentaire pour encore mieux proposer les vins à vos clients.

1 demi-journée 150 € HT 180 € TTC



Thierry Truffert . *Une autre cave* . St Benoit la Forêt

Nos parcours de formation 2/2

Constituer votre carte des vins

Développer vos ventes de vins en adaptant votre sélection à vos menus est l'objectif de cette formation réservée et ajustée à votre entreprise.

2 demi-journées

300 € HT

360 € TTC

Prospecter par téléphone

Conquérir de nouveaux clients, adapter son discours, développer ses capacités d'écoute pour améliorer le rebond sont les axes travaillés pendant cette formation.

2 demi-journées

300 € HT

360 € TTC

Déguster par thématique

S'exercer à la dégustation d'une AOP, d'un cépage, d'un vignoble, d'une méthode de vinification permet d'accroître son expérience gustative.

2 demi-journées

300 € HT

360 € TTC

Déguster une sélection verticale

Vous dégusterez plusieurs millésimes d'un même vigneron pour apprendre à distinguer les impacts du climat

2 demi-journées

300 € HT

360 € TTC

Déguster une sélection horizontale

Vous dégusterez plusieurs vins d'un même millésime pour apprendre à distinguer les impacts des cépages, méthodes et terroirs

2 demi-journées

300 € HT

360 € TTC



Thierry Truffert . *Une autre cave* . St Benoit la Forêt

S'initier aux techniques de dégustation des vins



12 heures
4 demi-journées



Saint Benoit la Forêt
En entreprise



Acteurs de la restauration
porteur de projet autour du vin
cavistes, négociants, agents
commerciaux, amateurs



Français lu, écrit, parlé

Objectif pédagogique

- S'approprier les méthodes, techniques et le vocabulaire de dégustation
- Identifier les arômes et saveurs du vin en utilisant un vocabulaire professionnel
- Exprimer ses sensations
- Découvrir les régions viticoles françaises.
- Appliquer la méthode de la Pratique de la dégustation sensorielle

Outils pédagogiques

- Nez du vin
- Méthode de dégustation de Une autre cave
- Fiche type de dégustation de Une autre cave
- Cartes des vignobles
- Exposés et échanges

Contenu

- Introduction au vin : du raisin au vin, la vinification des vins, les grandes régions viticoles françaises.
- L'art de la dégustation : les règles de base, les trois phases de la dégustation, le vocabulaire adapté à la dégustation.
- Eveil de la mémoire olfactive
- Travaux pratiques, ateliers de dégustation
- Notions d'accords mets et vins
- Exposés théoriques
- Echanges et accompagnements entre les participants et l'expert-formateur

La formation est évaluée par le formateur en contrôle continu et donne lieu à la délivrance d'une attestation de formation.

Approfondir les techniques de dégustation niveau 1



12 heures
4 demi-journées



Saint Benoit la Forêt
En entreprise



Acteurs de la restauration
porteur de projet autour du vin
cavistes, négociants, agents
commerciaux, amateurs



Français lu, écrit, parlé
Avoir suivi «S'initier aux techniques de dégustation»

Objectif pédagogique

- Approfondir et perfectionner la technique de dégustation des vins
- Maîtriser la pratique de la dégustation sensorielle des divers styles et types de vins
- Maîtriser la méthode et l'appliquer
- Savoir dialoguer avec des professionnels du monde du vin, vigneron, sommelier, caviste, œnologue...
- Découvrir les grands cépages de France
- Comprendre les spécificités de la Champagne et autres effervescents français.

Contenu

- Travaux pratiques, ateliers de dégustation
- Notions d'accords mets et vins
- Exposés théoriques
- Echanges et accompagnements entre les participants et l'expert-formateur.

Outils pédagogiques

- Nez du vin
- Méthode de dégustation de Une autre cave
- Fiche type de dégustation de Une autre cave
- Cartes des vignobles
- Exposés et échanges

La formation est évaluée par le formateur en contrôle continu et donne lieu à la délivrance d'une attestation de formation.

Approfondir les techniques de dégustation niveau 2



12 heures
4 demi-journées



Saint Benoit la Forêt
En entreprise



Acteurs de la restauration
porteur de projet autour du vin
cavistes, négociants, agents
commerciaux, amateurs



Français lu, écrit, parlé
Avoir suivi «Approfondir les
techniques de dégustation
niveau 1»

Objectif pédagogique

- Devenir expert en dégustation de vins
- Connaitre la spécificité de la Champagne
- S'approprier le vocabulaire du monde du vin
- Maîtriser la pratique de la dégustation sensorielle des divers styles et types de vins
- Savoir dialoguer avec des professionnels du monde du vin, vigneron, sommelier, caviste, œnologue...

Outils pédagogiques

- Nez du vin
- Méthode de dégustation de Une autre cave
- Fiche type de dégustation de Une autre cave
- Cartes des vignobles
- Exposés et échanges

Contenu

- Travaux pratiques, ateliers de dégustation sur la plupart des régions viticoles
- Pratique experte de la dégustation sensorielle
- Notions d'accords mets et vins
- Exposés théoriques
- Echanges et accompagnements entre les participants et l'expert-formateur.

La formation est évaluée par le formateur en contrôle continu et donne lieu à la délivrance d'une attestation de formation.

Vendre en salle



6 heures
2 demi-journées



Saint Benoit la Forêt
En entreprise



Acteurs de la restauration
porteur de projet autour du vin
cavistes, négociants, agents
commerciaux, amateurs



Français lu, écrit, parlé
Avoir suivi «S'initier aux tech-
niques de dégustation»

Objectif pédagogique

- Répondre aux attentes du client
- Développer la satisfaction du client
- Développer les compétences du serveur
- Augmenter le chiffre d'affaire
- Accroître la notoriété de l'établissement

Outils pédagogiques

- Méthode de dégustation de Une autre cave
- Fiche type de dégustation de Une autre cave
- Cartes des vignobles
- Exposés et échanges

Contenu

- Travaux pratiques, ateliers de dégustation
- Mises en situation sous forme de sketches
- Travail sur la carte des vins de chaque apprenant
- Notions d'accords mets et vins
- Exposés théoriques
- Echanges et accompagnements entre les participants et l'expert-formateur

La formation est évaluée par le formateur en contrôle continu et donne lieu à la délivrance d'une attestation de formation.

Constituer une cave



3 heures
1 demi-journée



Saint Benoit la Forêt
En entreprise



Acteurs de la restauration
porteur de projet autour du vin
cavistes, négociants, agents
commerciaux, amateurs



Français lu, écrit, parlé
Avoir suivi «S'initier aux tech-
niques de dégustation»

Objectif pédagogique

- Connaître les conditions de conservation des vins
- Développer la montée en gamme du serveur et de l'établissement
- Tenir un livre de cave
- Acheter son vin

Outils pédagogiques

- Méthode de dégustation de Une autre cave
- Fiche type de dégustation de Une autre cave
- Cartes des vignobles
- Exposés et échanges

Contenu

- Travaux pratiques, création d'un livre de cave
- Sélection de vins en fonction des accords mets et vins
- Exposés théoriques
- échanges et accompagnements entre participants et l'expert-formateur

La formation est évaluée par le formateur en contrôle continu et donne lieu à la délivrance d'une attestation de formation.

Visite de vignobles locaux



3 heures
1 demi-journée



Saint Benoit la Forêt
En entreprise



Acteurs de la restauration
porteur de projet autour du vin
cavistes, négociants, agents
commerciaux, amateurs



Français lu, écrit, parlé
Avoir suivi «S'initier aux techniques de dégustation»

Objectif pédagogique

- Comprendre l'environnement d'un domaine
- découvrir les étapes de vinifications
- Comprendre les défis du vigneron

Outils pédagogiques

- Méthode de dégustation de Une autre cave
- Fiche type de dégustation de Une autre cave
- Cartes des vignobles
- Exposés et échanges

Contenu

- Visite du domaine, des vignes, du chai
- Processus de vinification
- Evolution du vin, dégustation des vins sur cuve et bouteille,
- Echanges entre les participants, le vigneron et l'expert-formateur.

La formation est évaluée par le formateur en contrôle continu et donne lieu à la délivrance d'une attestation de formation.

Constituer votre carte des vins



6 heures
2 demi-journées



Saint Benoit la Forêt
En entreprise



Acteurs de la restauration
porteur de projet autour du vin
cavistes, négociants, agents
commerciaux, amateurs



Français lu, écrit, parlé
Avoir suivi «S'initier aux techniques de dégustation»

Objectif pédagogique

Développer une stratégie d'achat des vins
Créer une carte alternative entre les vins à petit budget et budget plus important
Acquérir les notions des différents vins et appellation constituant votre cave
Acquérir les notions d'accords mets et vins
Développer la cohésion d'équipe et les relations entre les équipes en salle et en cuisine

Outils pédagogiques

- Méthode de dégustation de Une autre cave
- Fiche type de dégustation de Une autre cave
- Cartes des vignobles
- Exposés et échanges

Contenu

- Stratégie d'achat de vins
- Analyse de la carte des vins de chaque apprenant
- Travaux pratiques, ateliers de dégustation
- Notions d'accords mets et vins
- Exposés théoriques
- échanges et accompagnements entre participants et l'expert-formateur

La formation est évaluée par le formateur en contrôle continu et donne lieu à la délivrance d'une attestation de formation.

Prospecter par téléphone



6 heures
2 demi-journées



Saint Benoit la Forêt
En entreprise



Acteurs de la restauration
porteur de projet autour du vin
cavistes, négociants, agents
commerciaux



Français lu, écrit, parlé
Avoir suivi «S'initier aux techniques de dégustation»

Objectif pédagogique

- Appréhender les techniques de prise de rendez-vous téléphonique
- Maîtriser un entretien téléphonique
- Augmenter son chiffre d'affaire
- Minimiser ses coûts de fonctionnement

Outils pédagogiques

- Méthode de dégustation de Une autre cave
- Fiche type de dégustation de Une autre cave
- Cartes des vignobles
- Exposés et échanges

Contenu

- Comment préparer sa prospection
- Méthodologie à appliquer
- Travaux pratiques, prise de rendez vous
- Exposés théoriques
- Echanges et accompagnements entre les participants et l'expert-formateur

La formation est évaluée par le formateur en contrôle continu et donne lieu à la délivrance d'une attestation de formation.

Déguster par thématique



6 heures
2 demi-journées



Saint Benoit la Forêt
En entreprise



Acteurs de la restauration
porteur de projet autour du vin
cavistes, négociants, agents
commerciaux, amateurs



Français lu, écrit, parlé
Avoir suivi «S'initier aux techniques de dégustation»

Objectif pédagogique

- Approfondir ses connaissances sur les différentes régions viticoles et leurs spécificités
- Identifier et décrire les vins selon leur provenance
- Accroître son expérience gustative

Outils pédagogiques

- Nez du vin
- Méthode de dégustation de Une autre cave
- Fiche type de dégustation de Une autre cave
- Cartes des vignobles
- Exposés et échanges

Contenu

- Dégustation des vins de différentes régions viticoles
- Accords mets et vins
- Exposés théoriques
- échanges et accompagnements entre les participants et l'expert-formateur

La formation est évaluée par le formateur en contrôle continu et donne lieu à la délivrance d'une attestation de formation.

Déguster une sélection verticale



6 heures
2 demi-journées



Saint Benoit la Forêt
En entreprise



Acteurs de la restauration
porteur de projet autour du vin
cavistes, négociants, agents
commerciaux, amateurs



Français lu, écrit, parlé
Avoir suivi «S'initier aux techniques de dégustation»

Objectif pédagogique

- Découvrir l'impact des millésimes sur le profil du vin
- Identifier et décrire les vins selon leur millésime
- Accroître son expérience gustative

Outils pédagogiques

- Nez du vin
- Méthode de dégustation de Une autre cave
- Fiche type de dégustation de Une autre cave
- Cartes des vignobles
- Exposés et échanges

Contenu

- Dégustation de plusieurs millésimes d'un domaine
- Découverte des profils de chaque millésime
- Exposés théoriques
- Echanges et accompagnements entre participants et l'expert-formateur

La formation est évaluée par le formateur en contrôle continu et donne lieu à la délivrance d'une attestation de formation.

Déguster une sélection horizontale



6 heures
2 demi-journées



Saint Benoit la Forêt
En entreprise



Acteurs de la restauration
porteur de projet autour du vin
cavistes, négociants, agents
commerciaux, amateurs



Français lu, écrit, parlé
Avoir suivi «S'initier aux techniques de dégustation»

Objectif pédagogique

- Distinguer les impacts d'un millésime sur le profil du vin, cépages, méthode culturale et terroirs
- Comprendre l'effet millésime d'une région viticoles à l'autre
- Identifier et décrire les vins selon leurs spécificités
- Accroître son expérience gustative

Outils pédagogiques

- Nez du vin
- Méthode de dégustation de Une autre cave
- Fiche type de dégustation de Une autre cave
- Cartes des vignobles
- Exposés et échanges

Contenu

- Dégustation de plusieurs vins d'un même millésime
- Découverte des profils de chaque vin
- Exposés théoriques
- Echanges et accompagnements entre les participants et l'expert-formateur

La formation est évaluée par le formateur en contrôle continu et donne lieu à la délivrance d'une attestation de formation.

📞 06.66.70.17.29



thierry.truffert@uneautrecave.com



uneautrecave.com

Thierry Truffert . **Une autre cave** . St Benoit la Forêt