

Se perfectionner en œnologie et sommellerie

Micro-certification – MCA003

Découvrez le vin autrement

Par un parcours unique mêlant découverte des terroirs, initiation à l'œnologie, dégustations commentées et accords mets-vins, développez votre culture du vin, affinez votre palais et apprenez à parler du vin avec aisance.

Au fil des séances, vous explorerez la richesse des vignobles français, vous découvrirez les différents styles de vins et apprendrez à comprendre leur élaboration, leurs cépages et leurs terroirs.

Objectifs

- ◆ Gagner en confiance par la compréhension pour parler du vin avec aisance.
- ◆ Acquérir le vocabulaire relatif à l'œnologie et à la sommellerie.
- ◆ Obtenir les acquis nécessaires pour animer une dégustation.

Public visé et prérequis

Cette micro-certification s'adresse à toutes les personnes majeures souhaitant enrichir leurs connaissances, valoriser leur activité professionnelle ou renforcer leurs compétences autour du vin et des patrimoines viticoles.

Elle s'adresse aussi bien aux professionnels du tourisme, de l'hôtellerie-restauration, de l'événementiel ou de la médiation culturelle qu'aux amateurs passionnés souhaitant développer une expertise reconnue.

Accessible sans prérequis, cette formation permet d'acquérir des connaissances solides tout en vivant une véritable expérience sensorielle.

En bref

La formation accorde une place centrale à la dégustation : travail des arômes, développement de la mémoire olfactive, compréhension des équilibres du vin, lecture des étiquettes, reconnaissance des styles et initiation aux techniques professionnelles de dégustation.

Durée 30 heures

Perspectives professionnelles

La validation de cette micro-certification donne lieu à l'obtention d'un Open Badge*.

**Dispositif de reconnaissance numérique des compétences reconnu et valorisable dans des parcours professionnels et de formation à l'échelle européenne.*

Tarif 2 300€ (formation non éligible au CPF et tiers-payeurs)

Date Du 22 septembre 2026 au 2 février 2027

Lieu Lycée Belliard
135 rue Belliard, Paris 18^e

Programme

Connaître les méthodes d'élaboration des vins

Connaître les différents types de vins

Découvrir les grands terroirs viticoles français et leurs évolutions

Notions historiques viticoles des régions

Apprendre les techniques de dégustation

Les accords mets et vins

Compétences

La micro-certification permet d'être capable :

- ◆ d'identifier, décrire et expliquer les climats, cépages, la classification globale des vins et leur élaboration en fonction des territoires et en prenant en compte les changements climatiques, à des fins de conseil ;
- ◆ d'identifier les différentes techniques de vinification, les évolutions techniques dans ce domaine et celles des attentes des consommateurs en matière de degré d'alcoolisation, à des fins de conseil ;
- ◆ de développer et d'animer une prestation de découverte, initiation et dégustation autour des vins, de valoriser et produire une médiation sur les patrimoines liés au vin sur son territoire.

Organisation de la formation

Les cours sont proposés en présentiel sur la base de **10 séances de 3h, les mardis de 18h à 21h, entre septembre 2026 et février 2027.**

Séance 1 : Mardi 22 septembre 2026

Séance 2 : Mardi 6 octobre 2026

Séance 3 : Mardi 3 novembre 2026

Séance 4 : Mardi 10 novembre 2026

Séance 5 : Mardi 1er décembre 2026

Séance 6 : Mardi 5 janvier 2027

Séance 7 : Mardi 12 janvier 2027

Séance 8 : Mardi 19 janvier 2027

Séance 9 : Mardi 26 janvier 2027

Séance 10 : Mardi 2 février 2027

Chaque atelier associe apports théoriques, dégustations de vins sélectionnés et exercices pratiques afin de favoriser une montée en compétence progressive et concrète.

Modalités de validation

La validation de la micro-certification s'effectue par un examen final qui prendra la forme d'un test de connaissance théorique et pratique en fin de formation.

Procédures d'admission

Transmettez votre candidature sur la plateforme [démarche numérique](#) **au plus tard le 20 juin 2026 9h.**

Commission d'examen des candidatures entre le 1^{er} et le 20 juin 2026 (promotion limitée à 15 places).



Contact

Département Territoires
2 rue Conté, Paris 3^e

Secrétariat pédagogique
par_mc.oenologie@lecnam.net