



Table des matières

Qui sommes-nous ?	3
Pourquoi se former à l'Ecole des Vins du Languedoc ?.....	3
Contacts.....	3
Nos formations professionnelles.....	4
WSET 1.....	4
WSET 2.....	5
WSET 3.....	6
MASTER LEVEL SUD DE FRANCE	8
Comment venir à nos formations ?.....	9
Découvrez nos formateurs	10
Nos partenaires ?	12
Comment financer les formations ?	13
Accompagnement Personne en Situation de Handicap	14
Conditions Générales de Ventes	15



La certification qualité a été délivrée au titre de la
catégorie d'action suivante : **ACTIONS DE FORMATION**

Qui sommes-nous ?

Fort de ses 30 ans d'expérience, en 2014, le Syndicat AOC Languedoc crée l'École des Vins du Languedoc, première école de formation à la dégustation de toute la région Occitanie.

C'est dans un ancien mas vigneron au Mas de Saporta (entre Montpellier et Lattes), que l'École des vins du Languedoc, vous propose son savoir-faire, ses connaissances, mais aussi ses grands vins de terroirs. Que vous soyez amateurs, néophytes, passionnés, ou tout simplement curieux, l'École des vins du Languedoc vous invite à la découverte de la vigne, des vins et des terroirs languedociens qui confèrent à l'appellation son caractère unique.

Quelle est sa première mission ? Démocratiser l'univers du vin au travers des ateliers ludiques pour le grand public en lui permettant de découvrir les appellations du Languedoc et d'acquérir les bases de la dégustation. De nombreux ateliers sont proposés tout au long de l'année en semaine et en week-end.

Une autre de ses missions ? Former ou perfectionner les professionnels du monde du vin dans une salle de dégustation professionnelle. L'école des vins du Languedoc propose des formations professionnelles certifiantes ouvertes aux personnes qui souhaitent se reconvertir dans le milieu du vin, aux professionnels de la restauration, de la distribution agro-alimentaire ou aux professionnels du secteur viticole (commercial, marketing, adv, responsable export, œnologue etc.). Nous répondons aux exigences du référentiel de Qualiopi.

Les formations professionnelles certifiantes sont les suivantes :

- Wine and Spirit Trust niveau 1, 2 et 3
- Master Level Sud de France

Pourquoi se former à l'École des Vins du Languedoc ?

► POUR LA PROXIMITÉ ET LA CONVIVIALITÉ

Situé à Lattes, aux portes de Montpellier, nous formons nos stagiaires par petit groupe (maximum 12 personnes). Le but étant de créer un environnement propice aux échanges et à la discussion.

► POUR NOTRE EXPERTISE

Multi compétents sur des sujets variés, nous offrons une très large palette de formations : du Master Level Sud de France (accès sur nos AOC et les IGP de la région) au WSET (incluant les vins du monde). Tous nos formateurs sont des formateurs professionnels, certifiés, ayant en plus une expérience conséquente dans le domaine du vin.

► POUR NOTRE VITRINE DES VINS DU LANGUEDOC

Au cœur de la Maison des vins du Languedoc, regroupant à la fois la Boutique des vins du Languedoc, le Syndicat de l'AOP Languedoc et un restaurant, l'École des Vins de Languedoc est au cœur du vignoble languedocien. Avec 1 000 vins issus de tous les terroirs de l'AOC Languedoc dégustés sur les douze derniers mois, toutes formations confondues, l'École des Vins de Languedoc est donc – aussi – un vrai outil de promotion pour les vins du Languedoc.

Contacts

Claire HENRY – Responsable de l'école des vins du Languedoc

Aline SANCHEZ – Responsable comptabilité

Monia MARCHAL - Assistante comptabilité

Téléphone 04 67 06 04 44 / 07 86 36 06 41

Email : ecoledesvins@languedoc-aoc.com

Nos formations professionnelles

Attention une formation certifiante n'est pas garantie d'emploi. Nos formations sont délivrées au titre d'actions de la formation.

WSET 1

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. Toutefois, nous conseillons de posséder quelques notions de base sur le vin.

Les débouchés sont (liste non-exhaustive) :

- Emplois de la restauration: serveur, sommelier, caviste ou propriétaire d'un bar à vin, etc
- Emplois dans la distribution agro-alimentaire secteur vins : animation vente, conseil en sommellerie, achats, etc
- Emplois dans le secteur viticole : Administration des ventes, ouvrier viticole, œnotourisme et marketing, etc
- Emplois dans le domaine de l'information/de l'éducation: journaliste, animateur d'événement

Public :

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

Intervenants : Claire HENRY ou Anne BISSONNIER

Coût : 220 €

Moyens pédagogiques :

- Un livret de cours vous sera délivré le jour de la formation et envoyé une semaine en amont par email.
- En cas de difficultés, un entretien avec le formateur peut être proposé.

Programme :

- Citer les principales étapes du cycle annuel de développement des raisins et 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.

WSET 2

Objectifs :

- Connaître les facteurs environnementaux et les différentes pratiques viticoles, ainsi que leur influence sur le style et la qualité des vins.
- Comprendre l'influence de la vinification et du vieillissement en bouteille sur le style et la qualité des vins.
- Comprendre l'influence des facteurs environnementaux, des différentes pratiques viticoles, de la vinification et du vieillissement en bouteille sur le style et la qualité des vins élaborés à partir des principaux cépages.
- Connaître le style et la qualité des vins produits à partir des principaux cépages rouges et blancs de chaque région.
- Comprendre l'influence du processus de production sur le style des vins effervescents et fortifiés.
- Comprendre les principes et pratiques de base liés à la conservation et au service du vin, ainsi qu'aux accords mets et vins.

Durée :

- 21 heures réparties sur 3 jours (horaires : 09h-12h et 13h-17h)

Prérequis :

- Sans prérequis nécessaire. Toutefois, nous conseillons de posséder quelques notions sur le vin ou le WSET1.

Les débouchés sont (liste non-exhaustive) :

- Emplois de la restauration: serveur, sommelier, caviste ou propriétaire d'un bar à vin, etc
- Emplois dans la distribution agro-alimentaire secteur vins : animation vente, conseil en sommellerie, achats, etc
- Emplois dans le secteur viticole : Administration des ventes, assistant export, ouvrier viticole, œnotourisme et marketing, etc
- Emplois dans le domaine de l'information/de l'éducation: journaliste spécialisé dans le domaine du vin, formateur spécialisé vin, etc

Lieu :

Ecole Des Vins du Languedoc
Mas de Saporta CS 30030
34973 LATTES CEDEX

Public :

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

Intervenants : Claire HENRY ou Anne DUMONT

Coût : 660 €

Moyens 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.
- En cas de difficultés, un entretien avec le formateur peut être proposé.

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 et du monde et leurs caractéristiques

WSET 3

Objectifs :

Unité 1 : Vins du monde : aspect théorique

- Identifier les principaux facteurs naturels et humains liés à la production des vins tranquilles du monde, dans les vignes et les installations de vinification, et expliquer comment ils affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.
- Identifier et décrire les caractéristiques des vins tranquilles élaborés dans les principales régions viticoles du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et les installations de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.
- Identifier et décrire les caractéristiques des principaux vins effervescents du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et les installations de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.
- Identifier et décrire les caractéristiques des principaux vins fortifiés du monde, et expliquer comment les principaux facteurs naturels et humains, dans les vignes et les installations de vinification, ainsi que sur le plan législatif et commercial, affectent le style, la qualité et le prix de ces vins.
- Démontrer sa capacité à renseigner et conseiller les clients et le personnel en matière de vins.

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 sur rdv téléphonique ou visio pour vérifier votre niveau)

Les débouchés sont (liste non-exhaustive) :

- Emplois de la restauration: serveur, sommelier, caviste ou propriétaire d'un bar à vin, etc
- Emplois dans la distribution agro-alimentaire secteur vins : animation vente, conseil en sommellerie, achats, etc
- Emplois dans le secteur viticole : Administration des ventes, assistant export, ouvrier viticole, œnotourisme et marketing, etc
- Emplois dans le domaine de l'information/de l'éducation: journaliste spécialisé dans le domaine du vin, formateur spécialisé vin, etc

Lieu :

Ecole Des Vins du Languedoc
Mas de Saporta CS 30030
34973 LATTES CEDEX

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

Intervenants : Anne DUMONT ou Claire HENRY

Coût : 1100 €

Moyens pédagogiques :

-Un study-pack vous sera envoyé en amont une fois le chèque de caution reçu / Recommandation: Un travail de 70 heures sur le livre fourni est fortement conseillé.

-En cas de difficultés, un entretien avec le formateur peut être proposé.

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 expliquer en détail comment ils affectent le style, la qualité et le prix du vin.
- Identifier les principaux facteurs humains dans les installations de vinification et expliquer en détail comment ils affectent le style, la qualité et le prix du vin.

MASTER LEVEL SUD DE FRANCE

Objectifs :

- Obtenir un diplôme professionnalisant avancé sur la région viticole Languedoc-Roussillon
- Perfectionner sa capacité à différencier les terroirs et les caractéristiques de la région, appréhender la palette de cépages représentés et à maîtriser l'extrême diversité des vins du Languedoc-Roussillon

Durée :

14 heures réparties sur 2 jours (horaires : 09h-13h et 14h-17h)

Prérequis :

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

Les débouchés sont (liste non-exhaustive) :

- Emplois de la restauration: serveur, sommelier, caviste ou propriétaire d'un bar à vin, etc
- Emplois dans la distribution agro-alimentaire secteur vins : animation vente, conseil en sommellerie, achats, etc -
- Emplois dans le secteur viticole : Administration des ventes, assistant export, ouvrier viticole, œnotourisme et marketing, etc - Emplois dans le domaine de l'information/de l'éducation: journaliste spécialisé dans le domaine du vin, formateur spécialisé vin, etc

Lieu :

- Ecole Des Vins du Languedoc
Mas de Saporta
CS 30030
34973 LATTES CEDEX

Public :

- Aux amateurs avec des connaissances intermédiaires de vin désireux d'apprendre à déguster et de mieux acheter ses vins et/ou de se constituer une cave de grande qualité
- 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 se développer et valider leurs compétences avec une formation diplômante

Intervenants : Jean Sylvain DE POTTER ou Claire HENRY

Coût : 350 €

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

En cas de difficultés, un entretien avec le formateur peut être proposé.

Programme :

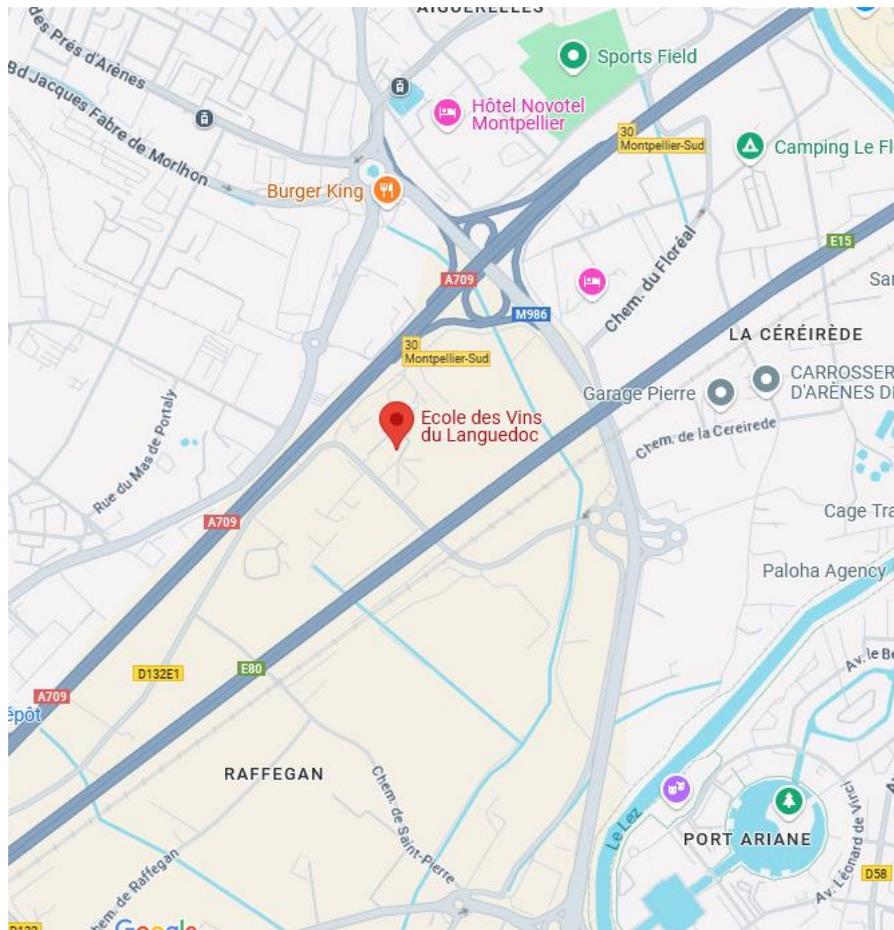
- L'Histoire du Languedoc-Roussillon, des origines romaines au développement des moyens de transport pendant la Renaissance, en passant par le Phylloxera dévastateur et la politique de changement en découlant, jusqu'au 21ème siècle
- La localisation et le climat du Languedoc-Roussillon
- La topographie, la géologie et la typologie des sols du Languedoc-Roussillon

Comment venir à nos formations ?

A Lattes (à 5 minutes de Montpellier) :

- depuis Nîmes, par l'A9, en approche de Montpellier, passer le péage de Baillargues et continuer sur l'A709 puis emprunter sortie 30, suivre la direction de Palavas-les-Flots, route de Palavas, première sortie direction Mas de Saporta.
- depuis Sète, par l'A9, serrer à droite direction Montpellier, passer le péage de St-Jean-de-Védas et poursuivre sur l'A709. Emprunter la sortie 30, suivre la route de Palavas, première sortie direction Mas de Saporta.
- depuis Montpellier, prendre l'A750, emprunter sortie 30, direction Palavas, route de Palavas, première sortie direction Mas de Saporta

Nos coordonnées GPS : 43.58298395416411, 3.8907332638241185



Découvrez nos formateurs



Claire HENRY, Formatrice WSET 1, 2, 3, Master Level Sud de France et French Wine Scholar

Diplômée de l'EDC Paris en Affaires Internationales, le vin devient vite une passion

C'est en parallèle de ses expériences professionnelles qu'elle décide de se perfectionner dans les formations du WSET jusqu'à l'obtention du Diploma (niveau 4 du WSET). Son poste de responsable de développement commercial qu'elle exerce pendant 12 ans l'amène à s'installer à Hong Kong pour la création et la gestion du bureau d'iDealwine et ensuite à voyager aux quatre coins du globe pour un groupement de négociants.

C'est dans l'objectif de transmettre aux futures générations son expérience et ses connaissances, qu'elle décide en 2019 de développer sa propre activité autour de la formation pour la filière viticole et en obtenant pour l'école des vins du Languedoc la certification WSET.



Anne BISSONNIER, Formatrice WSET 1

Diplômée d'un Master en Marketing, du WSET 3, ainsi que du Master Level Sud de France. Elle a acquis ses compétences et connaissances liées au vin, à travers 10 ans d'expériences professionnelles variées.

Tout a débuté en 2010 au Domaine Michel Juillot à Mercurey. Puis, s'en est suivies différentes expériences notamment dans le Minervois ou encore à l'École des Vins à Paris. Elle intègre ensuite le Repaire de Bacchus, enseigne de cavistes en région parisienne, durant 6 ans.

Après une expérience d'un an à Nouméa, dans un bar à vin, elle décide de s'installer à Montpellier et de créer sa propre activité autour de l'oenotourisme et de la formation.



Anne DUMONT, Formatrice WSET 2 et 3

Diplômée du WSET Diploma et du French Wine Scholar. Elle puise aussi ses connaissances dans les nombreux vignobles parcourus en France, Italie, Portugal, Espagne, Australie, Pérou...

Passionnée par les produits du terroir, les voyages et les cultures, c'est après plus de 8 années passées dans l'export et le marketing du vin, qu'Anne a créé sa propre entreprise dans le but de partager sa passion et sa philosophie de l'univers du vin.

Elle y exerce plusieurs activités : conseil à l'export pour des producteurs, ateliers de dégustation et organisation de séjours sur mesure dans les régions viticoles françaises. Elle enseigne également le niveau 3 du WSET à l'Ecole des vins du Languedoc.



Jean Sylvain DE POTTER, Formateur Master Level Sud de France

Sommelier averti, formateur passionné et spécialiste des vins du Languedoc, son ambition première est de rendre le vin « simple », accessible à tous pour partager des moments de plaisir !

Il fût caviste pour plusieurs entités (caves indépendantes et chaînes de magasins) et a travaillé pour un domaine viticole en AOC Costières de Nîmes avant de lancer sa société en 2012. Marchand de vins auprès de cavistes et restaurateurs, il forme en parallèle les étudiants en écoles hôtelières et en mentions complémentaires " sommellerie ".

Il intervient au sein de l'Ecole des vins pour animer des ateliers auprès du Grand Public et est également formateur du Master Level " Sud de France".

Nos partenaires ?

- Partenaires financiers



- Autres partenaires



- Partenaires institutionnels :



Comment financer les formations ?

Les bureaux administratifs de l'Ecole des vins du Languedoc étant basés à Lattes, tous les règlements doivent parvenir à Lattes (même pour les formations dispensées à Perpignan).

Par ses fonds personnels

Par chèque :

Inscrivez-vous sur notre site internet à la formation souhaitée et accompagné de votre bon de commande, envoyez votre règlement sous quatre jours ouvrés à l'adresse suivante : Ecole des Vins du Languedoc, Mas de Saporta, CS 30030, 34973 Lattes Cedex.

Par Espèces : (Attention, merci de prévoir la somme exacte. Nous ne pouvons pas rendre la monnaie) :

Inscrivez-vous sur notre site internet à la formation souhaitée et venez régler directement sous quatre jours ouvrés dans nos locaux à l'adresse suivante et selon les horaires suivants : Ecole des Vins du Languedoc, Mas de Saporta, CS 30030, 34973 Lattes Cedex. Horaires d'accueil au public : Lundi : 09h00 – 12h30 et 13h00 – 16h30 / Mardi : 09h00 – 12h30 et 13h00 – 16h30 / Jeudi : 09h00 – 12h30 et 13h00 – 16h30 / Vendredi : 09h00 – 12h30 et 13h00 – 15h30

Par Carte Bancaire :

Inscrivez-vous sur notre site internet à la formation souhaitée et réglez directement sur notre site de vente en ligne.

Par les organismes financeurs

Par France Travail :

Adressez-nous votre demande par mail à ecoledesvins@languedoc-aoc.com en nous communiquant la formation souhaitée, les dates qui vous conviennent, votre numéro identifiant. Une fois déposé, vous en serez informé par mail afin que votre conseiller le dépose en commission pour validation.

Par les OPCO (Ocapiat/Opcommerce/Agefice...):

Adressez-nous votre demande par mail à ecoledesvins@languedoc-aoc.com en nous communiquant la formation souhaitée, les dates qui vous conviennent ainsi que le nom du stagiaire. Nous vous ferons parvenir par retour de mail ou par courrier, un devis, le programme de formation ainsi que la convention de formation.

Par VIVEA : (pour les exploitants agricoles)

En cotisant à la MSA, vous contribuez au fonds d'assurance formation VIVEA. Vous obtenez, chaque début d'année, une enveloppe pour vous former, renouvelable chaque année et non cumulable (2250€ en 2021, le montant de 2022 sera revalorisé en janvier 2022).

Adressez-nous votre demande par mail à ecoledesvins@languedoc-aoc.com en nous communiquant la formation souhaitée, les dates qui vous conviennent, les nom et prénom du participant ainsi que son lieu de résidence. Une fois le devis déposé, vous en serez informé par mail.

Par l'employeur :

Adressez-nous votre demande par mail à ecoledesvins@languedoc-aoc.com en nous communiquant la formation souhaitée, les dates qui vous conviennent ainsi que le nom du stagiaire. Nous vous ferons parvenir par retour de mail ou par courrier, un devis, le programme de formation ainsi que la convention de formation.

Accompagnement Personne en Situation de Handicap

L'École des Vins du Languedoc s'engage à soutenir le développement de l'accessibilité de son offre de formation aux personnes en situation de handicap.

Notre référent handicap se tient à votre disposition pour échanger sur votre parcours de formation. Cet échange permettra d'évaluer vos besoins, de mettre en place les aménagements nécessaires et de vous accompagner dans votre projet professionnel.

Contact :

Margaux BOURJAC-COMBES

Tel : 04 67 06 04 44

Portable : 07 86 36 06 41

Email : ecoledesvins@languedoc-aoc.com

Conditions Générales de Ventes

I. DÉSIGNATION

L'Ecole des vins du Languedoc est un centre de formation professionnelle spécialisé dans les métiers de l'oenologie. Son siège social est fixé à la Maison des vins du Languedoc, Mas de Saporta, CS 30030, 34973 LATTES Cedex. L'Ecole des vins du Languedoc, élabore et dispense des prestations de formation au sein de son centre de formation, seule ou en partenariat.

Dans les paragraphes qui suivent, il est convenu de désigner par :

« Client » : toute personne physique ou morale qui s'inscrit ou passe commande d'une formation auprès de L'Ecole des vins du Languedoc.

« Stagiaire » ou « Participant » : la personne physique qui participe à la formation.

« CGV » : les conditions générales de vente, détaillée ci-dessous.

« OPCO » : les opérateurs de compétences chargés de collecter et gérer l'effort de formation des entreprises.

II. OBJET

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à l'ensemble des prestations de formations engagées par L'Ecole des vins du Languedoc pour le compte d'un Client. Le fait de s'inscrire ou de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve du Client aux présentes conditions générales de vente prévalent sur tout autre document du Client, et en particulier sur toutes les conditions générales d'achat du Client.

III. ACHAT DE PRESTATION ET CONDITIONS D'ADMISSION

Les candidats qui souhaitent s'inscrire à des cours WSET ou du Master Level Sud de France doivent être âgés d'au moins 18 ans. Ils doivent impérativement nous retourner à l'Ecole des vins du Languedoc Mas de Saporta - CS 30030 34973 Lattes Cedex, dûment complétés et signés : le formulaire d'inscription, les CGV ici présentes ainsi qu'un chèque de caution de 100€ pour le WSET 1 ou le Master Level, de 300€ pour le WSET 2 et de 550€ pour le WSET 3 à l'ordre l'école des vins du Languedoc. Le chèque de caution déclenche l'envoi de la brochure pour les niveaux 2 et 3 et vous sera rendu une fois la formation effectuée.

L'achat de prestation à L'Ecole des vins du Languedoc prend l'une des formes suivantes :

- Sur le site <https://www.ecoledesvinsdulanguedoc.com>
- L'accueil téléphonique au 07 86 36 06 41 ou le contact par mail à ecoledesvins@languedoc-aoc.com permet d'obtenir, du lundi au vendredi, des informations sur nos offres de formation, leurs conditions d'accès et leurs réalisations. L'échange commercial permet de valider si les conditions d'admission sont remplies.

A la signature du contrat ou de la convention, vous disposez d'un délai de rétraction de 14 jours pour changer d'avis.

IV. CONDITIONS FINANCIÈRES, RÈGLEMENTS ET MODALITÉS DE PAIEMENT

Tous les prix sont indiqués en euros et hors taxes. Les prix des prestations de formation de L'Ecole des vins du Languedoc font références aux stipulations contractuelles. Sauf dispositions particulières, ils incluent les frais pédagogiques, l'utilisation des salles et/ou ateliers de formation ainsi que celle du matériel pédagogique. Concernant les formations professionnelles, le prix n'inclut ni le coût des repas, ni celui de l'hébergement.

Le règlement du prix de la formation est à effectuer à l'issue de la formation, à réception de facture, au comptant, sans escompte à l'ordre de L'Ecole des vins du Languedoc. Les paiements anticipés n'ouvrent pas droit à escompte.

Les prestations de formation d'une durée de moins de six jours sont facturées à la signature de la convention ou du contrat de formation, exceptée pour les cas de prise en charge par un OPCO assortie d'une subrogation de paiement au profit L'Ecole des vins du Languedoc.

En cas de règlement par l'OPCO dont dépend le Client, il appartient au Client d'effectuer sa demande de prise en charge avant le début de la formation. L'accord de financement doit être communiqué au moment de l'inscription et sur l'exemplaire du devis que le Client retourne dûment renseigné, daté, tamponné, signé et revêtu de la mention « Bon pour accord » à L'Ecole des Vins du Languedoc.

En cas de prise en charge partielle par l'OPCO, la différence sera directement facturée au Client. Si l'accord de prise en charge du Client ne parvient à L'Ecole des Vins du Languedoc au plus tard 21 jours ouvrables avant le démarrage de la formation, L'Ecole des Vins du Languedoc, se réserve la possibilité de refuser l'entrée en formation du stagiaire ou de facturer la totalité des frais de formation au Client.

La date de facture constitue le point de départ pour le calcul des pénalités de retard. Le taux des pénalités de retard est égal au taux d'intérêt appliqué par la banque centrale européenne à son opération la plus récente, majoré de 10 points de pourcentage. La facturation des pénalités de retard peut intervenir à tout moment, sans rappel préalable de la part L'Ecole des Vins du Languedoc conformément à l'article L. 441-6 du code de commerce.

V. ANNULATION ET REMBOURSEMENT

Tout module commencé est dû dans son intégralité et fera l'objet d'une facturation au Client de L'École des vins du Languedoc. Toute formation commencée et interrompue pour des raisons exceptionnelles (pandémie, confinement...) sur décision de l'État et/ou L'École des vins du Languedoc se verra reportée. Toute formation commencée et interrompue sur décision de L'École des vins du Languedoc suite à une procédure disciplinaire engagée à l'encontre d'un Stagiaire sera due dans son intégralité.

A partir du moment où l'apprenant est inscrit à une session, il est dans l'obligation de se présenter à l'examen préparé. Dans le cas contraire, son chèque de caution sera encaissé.

Toute demande d'annulation de prestation ou d'interruption de formation à l'initiative du client doit être notifiée à l'École des Vins du Languedoc par écrit.

Si lors de l'inscription à une session de WSET/Master Level, la solution de financement indiquée par le participant (employeur, OPCO, CPF) n'est finalement plus possible, et que le participant ne souhaite pas financer la formation lui-même, son inscription sera irrecevable, il sera considéré comme non-inscrit mais son chèque de caution sera encaissé si l'annulation intervient moins de 30 jours ouvrés avant le début de la formation.

Si le participant annule son inscription au minimum 30 jours ouvrés avant la date de session en nous informant par email à ecoledesvins@languedoc-aoc.com, le remboursement pourra être étudié selon les frais déjà engagés (envoi de brochure, commande ou non des examens notamment).

Si le participant souhaite reporter son inscription à une autre date pour cause de maladie ou de force majeure (accident, décès, épidémie), il est prié d'en informer le plus tôt possible l'école des vins du Languedoc et de fournir un justificatif (ex: certificat médical ou autre). D'autres dates pourront lui être communiquées. Si la demande intervient moins de 15 jours ouvrés avant la date de session initiale, des frais pédagogiques (brochures, commandes d'examen et de pénalités pour non présentation facturés par le WSET/Master Level) pourront lui être refacturés. A compter de 15 jours ouvrés précédant le début de la session, si vous annulez sans motif, votre chèque d'acompte sera encaissé en totalité.

En cas de force majeure, si l'École des vins du Languedoc se voyait dans l'obligation d'annuler une session, des dates de reports seraient proposées. Le candidat sera averti par courrier électronique et par téléphone avant la date de formation et il disposera de 15 jours pour confirmer ou non sa présence pour la nouvelle session selon les choix proposés. Si malgré les différentes solutions proposées le candidat décide tout de même d'annuler sa participation, un remboursement sera étudié. Attention, des frais correspondant aux documents pédagogiques et autres frais, seront retenus.

VI. CERTIFICATION /DIPLÔME

En cas de réussite du bénéficiaire aux épreuves d'examen en fin de formation un diplôme sera adressé par voie postale au stagiaire

- Pour Master Level : un certificat nominatif
- Pour le WSET : un certificat nominatif ainsi qu'un relevé de note et un pin's

VII. PROTECTION DES DONNÉES

L'école des vins du Languedoc conservera vos données pour le Master Level, le WSET et pour son usage personnel (statistiques, courrier électronique avec votre consentement). Aucune donnée ne sera vendue à une personne tierce. Le candidat est informé que les informations et données personnelles demandées sont nécessaires à la gestion et au traitement de sa formation et aux relations commerciales entretenues avec le Syndicat AOC Languedoc et l'École des vins du Languedoc.

Ces informations et données sont conservées pour permettre à l'école des vins du Languedoc d'assurer le bon déroulement des commandes et le suivi des clients. L'école des vins du Languedoc se réserve également le droit de traiter ces informations pour créer des emails ciblés.

Ces informations et données sont destinées à l'usage de l'école des vins du Languedoc et de l'organisme WSET uniquement.

Conformément à la loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés modifiées (loi "Informatique et Libertés"), l'école des vins du Languedoc vous informe que ce site a fait l'objet d'une déclaration de traitement automatique de données à caractère personnel, données à la CNIL (récépissé n° en attente) et vous disposez à tout moment d'un droit d'accès, d'opposition, de rectification et de suppression des données personnelles vous concernant AOC Union Languedoc. Pour cela, il suffit de le demander par courrier ou par courrier électronique à l'adresse suivante : L'école des vins du Languedoc, Mas de Saporta, CS 30 030, 34 973 Lattes Cedex Email: ecoledesvins@languedoc-aoc.com

VIII. DIVERSITE ET EGALITE

L'école des vins du Languedoc n'applique aucun principe de discrimination et l'égalité de traitement pour tous les candidats dans tous les cours proposés.

IX. ACCESSIBILITÉ

L'École des Vins du Languedoc s'engage à soutenir le développement de l'accessibilité de son offre de formation aux personnes en situation de handicap. Pour une prise en compte de son handicap, le stagiaire doit contacter, au moins 4 semaines avant le début de la formation, notre référente handicap (Mme Margaux BOURJAC-COMBES – Tel. 07 86 36 06 41 – ecoledesvins@languedoc-aoc.com) qui identifiera les besoins au regard des différentes composantes de l'environnement de formation et tentera de proposer des aménagements.

X. FAUTE PROFESSIONNELLE ET MAUVAISE ADMINISTRATION

L'école des vins du Languedoc utilise le manuel de l'application WSET comme référence et celui du Master Level Sud de France. En cas de non-respect de nos politiques et du manuel de l'APP tels que : tricherie, utilisation de matériel ou d'appareils non autorisés, comportement perturbateur pendant les examens, plagiat, usurpation d'identité, lecture / modification / copie / distribution non autorisée de travaux d'examen et violation de la confidentialité sera soumis aux sanctions visées par le WSET ou le Master Level. En cas de non-respect des règles de procédure, la direction peut décider des sanctions à appliquer. Ceux-ci peuvent aller de l'avertissement à l'exclusion finale. L'exclusion ne peut en aucun cas être remboursée.

XI. LOI APPLICABLE ET REGLEMENT DES DIFFERENDS

Ces accords généraux sont soumis au droit français.

Les parties s'efforceront de trouver une solution amiable avant de porter l'affaire devant les tribunaux. Si tel est le cas, le tribunal de Montpellier sera alors compétent. Chaque plainte ou appel concernant une formation doit être rédigé par écrit avec toutes les informations nécessaires à la compréhension de la situation et dans les 5 jours suivant la formation. Le meilleur moyen de trouver une solution est, le cas échéant, de contacter directement le responsable de l'école des vins du Languedoc ou de parler directement à l'enseignant.

XII. POLITIQUE DES RECOURS

En cas de plainte d'un apprenant / étudiant / candidat contre L'école des vins du Languedoc, le plaignant doit soumettre sa plainte par courrier électronique à ecoledesvins@languedoc-aoc.com dès que l'affaire se produit et au plus tard 3 jours après la fin du cours. Nous garantissons la confidentialité et que la plainte ne nuira pas à l'étudiant. Le plaignant doit fournir les éléments suivants:

- Nom, adresse et coordonnées
- Les détails complets de la plainte, c'est-à-dire la cause de l'insatisfaction à l'égard des opérations, actions ou comportements concernant les pièces justificatives (documents pertinents, dates, lieux, témoins)
- Détails de toutes les tentatives précédentes pour résoudre l'insatisfaction identifiée
- Quelle action ou quelle réponse cherche-t-il à résoudre l'insatisfaction ?

Nous vous ferons parvenir dans les 3 jours ouvrables un accusé de réception de votre plainte et vous recevrez une réponse dans les 20 jours ouvrables suivant l'accusé de réception. Si vous n'êtes toujours pas satisfait de la solution proposée, vous devez en informer par écrit le directeur de L'école des vins du Languedoc dans un délai de 7 jours ouvrables pour que la plainte se poursuive à l'étape suivante. Un accusé de réception sera envoyé par écrit dans un délai de 3 jours ouvrables. Et nous communiquerons avec le plaignant dans les 30 jours ouvrables. La durée de l'enquête ultérieure dépendra de la nature et de la gravité de la plainte et de la complexité de la réponse requise. Dans certains cas, l'enquête peut durer plus longtemps et, dans de tels cas, le plaignant sera informé du calendrier révisé.

Si un appel reste en suspens, le plaignant doit en informer par écrit l'équipe d'assurance qualité de WSET (qa@wsetglobal.com) dans les 10 jours ouvrables suivant la dernière réponse afin de poursuivre l'appel avec toutes les réponses précédentes et les détails de l'affaire.

XIII. CONFLITS D'INTÉRÊTS

L'école des vins du Languedoc peut refuser un formulaire d'inscription ou arrêter à tout moment un cours où une personne a des intérêts ou des loyautés susceptibles d'affecter négativement son jugement, son objectivité ou sa loyauté face aux qualifications WSET, French Wine Scholar ou du Master Level.

Date de mise à jour du document : 20/12/2024