



FORMATIONSVIN



# NOUVELLE GÉNÉRATION DE FORMATIONS

PRODUCTION - RÈGLEMENTATION - DÉGUSTATION - COMMERCIALISATION - LANGUES - GESTION D'ENTREPRISE

## Catalogue de formations

Du 1<sup>er</sup> septembre 2024 au 31 décembre 2025

[www.ng-formations-vin.fr](http://www.ng-formations-vin.fr)

## NOS CLIENTS



## Nos Partenaires



# SOMMAIRE

<b>QUI SOMMES-NOUS ?</b> .....	<b>4</b>
<b>NOS THEMATIQUES DE FORMATIONS</b> .....	<b>5</b>
<b>Technique de production</b> .....	<b>6</b>
Conduire les engins viticoles en sécurité .....	6
Performer sa pratique culturale .....	7
Vinification et œnologie .....	8
Conditionnement et stockage.....	9
<b>Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement</b> .....	<b>11</b>
Hygiène, Qualité, Traçabilité.....	11
Travailler en sécurité .....	12
<b>Dégustation</b> .....	<b>15</b>
Dégustation au caveau.....	15
WSET .....	16
<b>Commercialisation et marketing</b> .....	<b>17</b>
Stratégie commerciale & marketing .....	17
Vendre à l'export .....	18
Le marketing et la communication du vin .....	19
<b>Langues étrangères</b> .....	<b>21</b>
<b>Management, RH</b> .....	<b>22</b>
Recruter et manager une équipe.....	22
<b>Gestion d'entreprise</b> .....	<b>24</b>
Bureautique .....	24
Gestion juridique, administrative et financière .....	25
Gestion d'une cave coopérative viticole.....	25
Animer un Comité Social et Economique - CSE .....	26
<b>FINANCEMENTS</b> .....	<b>27</b>



## Notre démarche qualité

De manière à assurer une démarche d'amélioration continue, nous sommes certifiés selon le référentiel national Qualiopi, ce qui nous permet d'améliorer nos programmes, de challenger nos formateurs et d'offrir un service de qualité à nos clients.



Si vous êtes en situation de handicap, merci de prendre contact avec Estelle FRANCA, pour adapter l'action de formation. Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

# QUI SOMMES-NOUS ?

Organisme de formation créé en 2019, NG Vin a pour mission principale la professionnalisation du secteur vitivinicole, avec la conviction que le capital humain est la première source de richesses des entreprises. Pour nous, la formation est au cœur des défis économiques, sociaux et sociétaux auxquels le secteur doit faire face.

## Les contacts commerciaux



**Céline PERRIN**

06 24 50 81 25

[c.perrin@ng-formations.fr](mailto:c.perrin@ng-formations.fr)



**Estelle FRANCA**

07 67 48 44 86

[estelle.franca@ng-vin.fr](mailto:estelle.franca@ng-vin.fr)

## L'équipe du centre

### Céline Perrin, la fondatrice.

Œnologue de formation, Céline a travaillé dans l'achat de matières premières avant de racheter et développer les 3 centres de formation NG, dont NG VIN. Elle dirige le centre et anime les formations.

### Estelle Franca, la coordinatrice.

Forte de ses compétences en stratégie marketing et commerciale, Elle a intégré NG vin il y a 6 ans. En tant que bras droit de Céline, elle rencontre les clients et gère l'offre de formation professionnelle, recrutant des experts métiers.

### Anne-Cécile Abit, la conceptrice.

Ancienne caviste et animatrice de dégustation, Anne-Cécile se reconvertit dans l'ingénierie pédagogique. Elle conçoit nos formations digitales avec nos experts métiers.

### Assiya Farissi, la communicante.

En parallèle de son Master en Management Marketing et Communication, elle travaille sur la stratégie de communication pour améliorer la visibilité du centre et accroître la notoriété du groupe.

# 7

THEMES DE FORMATION

# 624

STAGIAIRES depuis 2019

# 99%

DE SATISFACTION

# 25

EXPERTS METIERS

# NOS THEMATIQUES DE FORMATIONS

**NG Vin** propose des formations couvrant toutes les compétences essentielles du secteur viticole : production, réglementation, dégustation, commercialisation, langues, management, et gestion d'entreprise.

Toutes ces thématiques peuvent être abordées selon le format qui vous convient le mieux :

- ❖ **En centre de formation** : NG Vin est présent dans 4 villes de la Vallée du Rhône et de la Provence sur des sites partenaires à des dates définies.
- ❖ **En entreprise** : Nous nous déplaçons dans vos locaux pour former vos équipes sur les thématiques clés, adaptées à vos besoins spécifiques.
- ❖ **Sur-mesure** : Chaque formation peut être personnalisée pour répondre précisément à vos objectifs, sur l'une de nos sept thématiques.
- ❖ **À distance** : Apprenez à votre rythme avec nos formations digitalisées, accessibles où que vous soyez, sur toutes les thématiques proposées.



## Valeurs au cœur de nos actions de formation

✓  
S'adapter aux besoins des apprenants

Proposer une offre de formation individualisée ou sur-mesure.

✓  
Innover sur les méthodes d'apprentissages

Performer les thématiques de formation, les outils et les modalités pédagogiques.

✓  
Être formé par des experts-métiers

Centre de formation exclusif et dédié à la filière viticole, vous êtes formés par des professionnels.

✓  
S'investir auprès de nos clients

À votre écoute, notre centre de formation cultive la proximité et les valeurs humaines

# Technique de production



## Conduire les engins viticoles en sécurité

PRENDRE EN MAIN LE TRACTEUR



7 h

Apprendre à conduire, remiser et manœuvrer le tracteur en toute sécurité sans expérience de conduite.

**AU CENTRE** 365 € H.T. / personne

Entrées/sorties permanentes à Orange (84), Gard (30), Bouches-du-Rhône (13)

CONDUIRE ET ENTRETENIR SON TRACTEUR



21 h

Conduire et manœuvrer le tracteur en toute sécurité sur le vignoble comme sur la route, et réaliser les opérations de maintenance de premier niveau.

**AU CENTRE** 755 € H.T. / personne

- 28 – 30 octobre 2024 à Tavel (30)
- 26 – 28 février 2025 à Orange (84)
- 5 – 7 novembre 2025 à Orange (84)

REALISER LES TRAVAUX MECANISES DE SOL



21 h

Atteler et paramétrer des outils de travaux de sol. Réaliser l'entretien ou les travaux des vignes en toute sécurité pour répondre aux consignes données.

**AU CENTRE** 755 € H.T. / personne

- 3 – 5 décembre 2024 à Orange (84)
- 3 – 5 juin 2025 à Orange (84)

CONDUIRE LA MINI-PELLE EN SECURITE



14 à 35 h

Mener les travaux viticoles avec la mini-pelle. Maîtriser les règles de conduite et de sécurité relatives à la recommandation R. 482 cat A, liée aux engins de chantier.

*Avec ou sans passage de CACES.*

**AU CENTRE** 365 € H.T. / personne

Entrées/sorties permanentes à Orange (84), Gard (30), Bouches-du-Rhône (13)

**INITIATION A LA SOUDURE ACIER****21 h**

S'initier et acquérir les bases de la soudure ARC afin de régler correctement son poste et réaliser des assemblages de qualité pour réparer ses engins viticoles.

*En partenariat avec IS Group et Nextech.*

**AU CENTRE** 1 175 € H.T. / personne

Entrées/sorties permanentes à Avignon (84) et Port-de-Bouc (13)

**PERFECTIONNEMENT A LA SOUDURE ACIER****14 h**

Perfectionner ses compétences en soudure ARC électrodes enrobées afin de réaliser des assemblages de qualité pour réparer ses engins viticoles.

*En partenariat avec IS Group et Nextech.*

**AU CENTRE** 855 € H.T. / personne

Entrées/sorties permanentes à Avignon (84) et Port-de-Bouc (13)

## Performer sa pratique culturelle

**METTRE EN ŒUVRE LA TAILLE DOUCE AU VIGNOBLE****14 h**

Comprendre la physiologie de la vigne et les principes de taille douce pour optimiser la santé, la production et longévité de la vigne.

*Ampelos : Simulation de taille de la vigne avec casque de réalité virtuelle.*

**AU CENTRE** 500 € H.T. / personne

- 26 – 27 novembre 2024 à Orange (84)
- 10 – 11 décembre 2024 à Orange (84)
- 22 – 23 janvier 2025 à Orange (84)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 2 250 € H.T. / groupe

**ADOPTER UNE SYSTEME DE TAILLE RESILIANTE SUR MON VIGNOBLE****7 h**

Un programme de formation permettant perfectionner sa période de taille avec un calendrier parcellaire en fonction de l'objectif de production, de l'âge de la parcelle, des maladies du bois.

**AU CENTRE** 285 € H.T. / personne

- 21 janvier 2025 à Orange (84)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 250 € H.T. / groupe

**IDENTIFIER ET MAITRISER LES MALADIES ET RAVAGEURS DE LA VIGNE****7 h**

Créer un calendrier de traitement pour mettre en place les méthodes de lutttes contre les maladies du feuillage, du bois ou les ravageurs.

**AU CENTRE** 285 € H.T. / personne

- 13 mai 2025 à Orange (84)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 250 € H.T. / Groupe

**GREFFAGE A L'ŒIL POUSSANT**
 7 h

Connaître les méthodes de greffages à l'œil et de surgreffage, comparativement aux autres méthodes existantes pour mieux remplacer les pieds défailants et les suivre sur la durée.

**AU CENTRE** 350 € H.T. / personne

Kit de greffage 80 € H.T./unité

- Nous consulter

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 700 € H.T. / groupe

**VITICULTURE DE PRECISION : OUTILS, INDICES ET OPTIMISATION DE LA PERFORMANCE**
 7 h

Intégrer des outils de collecte de données qualitatives et quantitatives pour améliorer les performances techniques, économiques et environnementales de l'exploitation.

**AU CENTRE** 340 € H.T./ personne

- 18 mars 2025 à Orange (84)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 250 € H.T. / groupe

## Vinification et œnologie

**LES FONDAMENTAUX DE L'ELABORATION DES VINS**
 14 h

Distinguer les différentes étapes du processus de fabrication du vin afin d'acquérir un vocabulaire et une meilleure compréhension du produit vin.

**AU CENTRE** 533 € H.T. / personne

- 10 juin au 7 juillet 2025 à distance
- 6 oct. au 3 novembre 2025 à distance

**COMPRENDRE LES RISQUES MICROBIOLOGIQUES**
 3 h30

Maîtriser la gestion de la flore microbienne tout au long de l'élaboration des vins pour influencer les profils aromatiques et éviter les défauts organoleptiques. Prendre des décisions éclairées sur le contrôle des levures et des bactéries, ainsi que sur les traitements en phase d'élevage.

**AU CENTRE** 240 € H.T. / personne

- Nous consulter

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 900 € H.T. / groupe

**ANALYSE DU BULLETIN ŒNOLOGIQUE**
 3 h30

Interpréter un bulletin d'analyse de vin, en identifiant les paramètres clés et en étendant cette analyse aux aspects microbiologiques. Vous serez ainsi capable d'adapter vos décisions de traitement sur le terrain en fonction des résultats obtenus.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 900 € H.T. / groupe

**MIEUX INTERPRETER SES RESULTATS IRTF** 3 h30

Comprendre le principe de l'analyse IRTF, ses avantages et ses limites, tout en apprenant à contrôler et ajuster votre appareil pour garantir des résultats fiables. Evaluer également l'incertitude des paramètres analysés et échanger sur les défis rencontrés dans votre pratique quotidienne.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 900 € H.T. / groupe

**TECHNIQUE DE DESALCOOLISATION** 7 h

Maîtriser des aspects réglementaires et administratifs liés à la désalcoolisation des vins, tout en explorant les différentes techniques disponibles et leur impact sur le produit final. Découvrez les méthodes les plus adaptées à vos objectifs et les coûts associés avec des dégustations comparatives.

**AU CENTRE** 365 € H.T. / personne

- 12 décembre 2024 à Orange (84)
- 27 mars 2025 à Aix-en-Provence (13)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 1 650 € H.T. / groupe

**RENDRE EFFERVESCENTS LES VINS** 7 h

Maîtriser la réglementation et les contraintes administratives liées à l'effervescence des vins, tout en découvrant les différentes techniques d'effervescence adaptées aux types de produits souhaités. Evaluer l'impact de chaque méthode à travers une dégustation comparative pour affiner vos choix techniques.

**AU CENTRE** 365 € H.T. / personne

- 28 novembre 2024 à Orange (84)
- 20 mars 2025 à Aix-en-Provence (13)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 1 650 € H.T. / groupe

**PREPARER VOS ECHANTILLONS DE VINS** 7 h

Préparer vos échantillons de vin pour répondre aux attentes des acheteurs, concours ou clients, tout en concevant un protocole d'échantillonnage adapté. À travers des dégustations, vous comprendrez l'impact de ces protocoles sur l'analyse sensorielle du vin.

**AU CENTRE** 365 € H.T. / personne

- 21 novembre 2024 à Orange (84)
- 6 février 2025 à Aix-en-Provence (13)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 1 650 € H.T. / groupe

## Conditionnement et stockage

**VALIDER LE CAHIER DES CHARGES DU PROCESSUS D'EMBOUTEILLAGE** 7 h

Etablir une feuille de points de contrôle pour corriger et améliorer le conditionnement et la conservation des vins.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 1 300 € H.T. / groupe

**GESTION DES STOCKS ET APPROVISIONNEMENT****7 h**

Comprendre les enjeux liés aux valeurs des stocks, mettre en place des outils de gestion des stocks et des approvisionnements.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 650 € H.T. / groupe

**REGLEMENTATION DE L'ETIQUETAGE DU VIN****7 h**

La réglementation de l'étiquetage viti vinicole passée en revue pour établir les déclarations obligatoires.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 650 € H.T. / groupe

# Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement



## Hygiène, Qualité, Traçabilité

RAISONNER ET MAITRISER SES OPERATIONS D'HYGIENE EN CAVE

 7 h

Construire son plan d'hygiène en cave et minimiser les altérations possibles avec le vin.

**AU CENTRE** 320 € H.T. / personne

- 3 novembre 2024 à Aix-en-Provence (13)
- 1<sup>er</sup> avril 2025 à Aix-en-Provence (13)
- 4 novembre 2025 à Aix-en-Provence (13)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 1 300 € H.T. / Groupe

METTRE EN PLACE SON SYSTEME HACCP

 14 h

Mettre en place la documentation HACCP : logigramme de production, plan d'hygiène, plan de maintenance, traçabilité, manuel HACCP.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 2 500 € H.T. / groupe

METTRE A JOUR SON SYSTEME HACCP

 7 h

Mettre à jour la documentation HACCP : logigramme de production, plan d'hygiène, plan de maintenance, traçabilité, manuel HACCP.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 1 400 € H.T. / Groupe

METTRE EN PLACE UN REFERENTIEL NORMATIF (IFS, BRC, ISO 22000, ISO 9001, ISO 14000)

 7 h

Mieux comprendre et interpréter le référentiel normatif pour mettre en œuvre.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 1 650 € H.T. /Groupe

Evaluer les risques professionnels et les responsabilités engagées dans mon entreprise pour mieux sensibiliser les salariés, adopter de meilleurs comportements et mettre en place des outils.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 1 650 € H.T. / Groupe

## Travailler en sécurité

Maîtriser les règles de conduite et de sécurité relatives aux gerbeurs automoteurs à conducteur accompagnant régies selon la recommandation R.485.

*Avec ou sans passage de CACES.*

**AU CENTRE** 450 € H.T. / personne

- Orange (84), entrées/sorties permanentes
- Gard (30), entrées/sorties permanentes
- Bouches-du-Rhône (13), entrées/sorties permanentes

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 1 350 € H.T. / groupe

Maîtriser les règles de conduite et de sécurité relatives aux chariots automoteurs comme le transpalette, et gerbeur ou le chariot élévateur régies selon la recommandation R.489.

*Avec ou sans passage de CACES.*

**AU CENTRE** 450 € H.T. / personne

- Orange (84), entrées/sorties permanentes
- Gard (30), entrées/sorties permanentes
- Bouches-du-Rhône (13), entrées/sorties permanentes

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 1 350 € H.T. / Groupe

Habilitation attestant de la capacité à pouvoir vérifier ou intervenir sur un tableau électrique pour des opérations simples.

**AU CENTRE** 270 € H.T. / personne

- 18 - 19 novembre 2024 à Orange (84)
- 18 - 19 mars 2025 à Orange (84)
- 2 - 3 juin 2025 à Orange (84)
- 28 - 29 octobre 2025 à Orange (84)
- 25 - 26 novembre 2025 à Orange (84)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 1 390 € H.T. / groupe

**HABILITATION NIVEAU ELECTRICIEN - INITIAL**

**21 h**

Formation visant à obtenir une habilitation niveau électricien, dans le but de maîtriser les points clés des différentes normes (BR, H1, H2, etc.), les notions essentielles de sécurité électrique, les gestes et postures et règles de sécurité.

**AU CENTRE** 405 € H.T. / personne

- 2 - 4 décembre 2024 à Orange (84)
- 24 - 26 février 2025 à Orange (84)
- 4 - 6 juin 2025 à Orange (84)
- 29 sept. - 1<sup>er</sup> octobre 2025 à Orange (84)
- 1<sup>er</sup> - 3 décembre 2025 à Orange (84)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 2 085 € H.T. / groupe

**HABILITATION NIVEAU ELECTRICIEN - RECYCLAGE**

**10 h30**

Maintenir et actualiser l'habilitation électrique niveau électricien avec un point sur les nouvelles réglementations.

**AU CENTRE** 230 € H.T. / personne

- 2 - 4 décembre 2024 à Orange (84)
- 25 - 26 février 2025 à Orange (84)
- 5 - 6 juin 2025 à Orange (84)
- 30 sept. - 1<sup>er</sup> octobre 2025 à Orange (84)
- 2 - 3 décembre 2025 à Orange (84)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 159 € H.T. / groupe

**HABILITATION NIVEAU ELECTRICIEN EN HT**

**3 h 30**

Formation complémentaire visant à obtenir l'habilitation électrique niveau électricien pour des installations en Haute Tension.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 650 € H.T. / groupe

**SST INITIAL**

**14 h**

Porter secours à tout moment au sein de son entreprise à toute victime d'un accident de travail dans l'attente de l'arrivée des secours. *Formation délivrée par notre partenaire agréé NG Formations.*

**AU CENTRE** 175 € H.T. / personne

Orange (84) ; 1 session par mois

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 160 € H.T. / groupe

**MAC SST**

**7 h**

Actualiser les connaissances théoriques et pratiques nécessaires pour porter secours. *Formation délivrée par notre partenaire agréé NG Formations.*

**AU CENTRE** 99 € H.T. / personne

Orange (84) ; 1 session par mois

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 580 € H.T. / groupe

**GESTES ET POSTURES** **7 h**

Rendre tout salarié capable de développer son autonomie et celle de l'entreprise en matière de prévention des risques et des troubles musculo squelettiques dus à la manipulation de charges et/ou de postures extrêmes.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 610 € H.T. / groupe

**MANIPULATION DES EXTINCTEURS** **3 h 30**

Être capable d'agir contre le début d'un incendie avant l'arrivée des secours, reconnaître, utiliser les moyens de secours de l'établissement.

- AU CENTRE** 90 € H.T. / personne
- 27 novembre à Orange (84)
  - 20 février 2025 à Orange (84)
  - 30 avril 2025 à Orange (84)
  - 13 juin 2025 à Orange (84)
  - 17 septembre 2025 à Orange (84)
  - 23 octobre 2025 à Orange (84)
  - 21 novembre 2025 à Orange (84)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 410 € H.T. / groupe

**INITIATION A LA SOUDURE INOX** **21 h**

Initiation à la soudure TIG avec les bases nécessaires pour réaliser des assemblages de qualité en cave, tout en garantissant la sécurité.

Grâce à des travaux pratiques, vous apprendrez à régler votre poste de soudage et à maîtriser les techniques d'assemblage sur tôles et tubes. *En partenariat avec IS Group et Nextech.*

**AU CENTRE** 1 175 € H.T. / personne  
Entrées/sorties permanentes à Avignon (84) ou Port-de-Bouc (13)

**PERFECTIONNEMENT A LA SOUDURE INOX** **14 h**

Apprendre à organiser son poste de travail, maîtriser le procédé TIG, identifier les défauts et déformations, et s'exercer sur des soudures de tubes pour développer des compétences conformes aux normes de qualité. *En partenariat avec IS Group et Nextech.*

**AU CENTRE** 855 € H.T. / personne  
Entrées/sorties permanentes à Avignon (84) ou Port-de-Bouc (13)

# Dégustation



## Dégustation au caveau

LES BASES DE LA DEGUSTATION ANALYTIQUE

 7 h

Décrypter le vin de manière analytique pour une évaluation objective et maîtrisez l'art de le présenter. À travers des ateliers interactifs, vous explorerez les différentes dimensions du vin, de sa structure à ses arômes.

**AU CENTRE** 340 € H.T. / personne

- 18 novembre 2024 à Aix-en-Provence (13)
- 10 mars 2025 à Orange (84)
- 22 avril 2025 à Tain l'Hermitage (26)
- 12 novembre 2025 à Tavel (30)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 1 750 € H.T. / groupe

COMPREHENSION DE LA QUALITE A TRAVERS LA DEGUSTATION

 7 h

Lister les facteurs d'influence sur la qualité du vin, voir leurs impacts à travers une dégustation de vins.

**AU CENTRE** 340 € H.T. / personne

- 19 novembre 2024 à Aix-en-Provence (13)
- 11 mars 2025 à Orange (84)
- 23 avril 2025 à Tain l'Hermitage (26)
- 13 novembre 2025 à Tavel (30)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 1 750 € H.T. / groupe

COMPRENDRE LES DEFAUTS MAJEURS DU VIN A TRAVERS LA DEGUSTATION

 7 h

Reconnaître les défauts du vin, comprendre leurs origines. Comprendre l'impact des modes de consommations actuelles sur le vin. (Sulfites, vin végétal, vin nature...).

**AU CENTRE** 340 € H.T. / personne

- 20 novembre 2024 à Aix-en-Provence (13)
- 12 mars 2025 à Orange (84)
- 24 avril 2025 à Tain l'Hermitage (26)
- 14 novembre 2025 à Tavel (30)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 1 850 € H.T. / groupe

**ACCUEIL ET VENTE AU CAVEAU** 14 h

A destination des cavistes et sommeliers, cette formation permet de maîtriser la connaissance des produits de l'entreprise, perfectionner sa dégustation et la vente avec le client du caveau.

**AU CENTRE** 510 € H.T. / personne

- 18 - 19 novembre 2024 à Orange (84)
- 4 - 5 février 2025 à Orange (84)
- 3 - 4 juin 2025 à Tavel (30)
- 17 - 18 juin 2025 à Aix-en-Provence (13)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 2 650 € H.T. / groupe**WSET****CERTIFICAT WSET NIVEAU 1** 7 h

La formation offre un aperçu des grands types et styles de vins, initie à la dégustation et aborde les règles de la conservation, du service et des accords mets et vins. *En partenariat avec l'Académie des vins et des spiritueux.*

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 3 050 € H.T. / groupe de 15 pers. min**CERTIFICAT WSET NIVEAU 2** 21 h

Cette formation s'articule autour de la technique de la dégustation, de la connaissance des facteurs influençant le style des vins, des principaux cépages et régions viticoles du monde, et du décryptage des étiquettes. *En partenariat avec l'Académie des vins et des spiritueux.*

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 5 650 € H.T. / groupe de 10 pers. min**CERTIFICAT WSET NIVEAU 3** 42 h

Approfondissement des techniques de dégustation et d'évaluation, des pays et régions viticoles du monde et explore de manière détaillée les principaux facteurs affectant le style, la qualité et le prix des vins. *En partenariat avec l'Académie des vins et des spiritueux.*

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 10 750 € H.T. / groupe de 10 pers. min

# Commercialisation et marketing



## Stratégie commerciale & marketing

BATIR UNE POLITIQUE TARIFAIRE COHERENTE

 14 h

Optimisez votre rentabilité en construisant une grille tarifaire multicanal adaptée à différents marchés et circuits de distribution. Réel guide dans l'élaboration de stratégies de prix compétitives et cohérentes, tout en tenant compte de l'environnement concurrentiel et des spécificités de chaque canal de vente.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 3 000 € H.T. / groupe

NOUVEAUX MARCHES, NOUVEAUX PRODUITS

 7 h

Dans un contexte de déconsommation, réinventer-vous en comprenant les tendances actuelles du marché du vin et en explorant des stratégies innovantes. Découvrez des produits alternatifs, des formats novateurs et des stratégies marketing modernes pour séduire de nouveaux consommateurs tout en intégrant la durabilité dans vos démarches.

**AU CENTRE** 365 € H.T. / personne  
• 20 février 2025 à Orange (84)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 1 650 € H.T. / groupe

ANTICIPER SA DEMARCHE COMMERCIALE EN AMONT D'UN SALON PROFESSIONNEL

 7 h

Déterminer les salons professionnels incontournables pour atteindre vos marchés cibles. Utiliser les techniques de ventes pour conclure les négociations.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 1 450 € H.T. / groupe

BOOSTER SA PROSPECTION COMMERCIALE AVEC L'IA

 7 h

Exploiter le potentiel de l'IA pour transformer votre prospection commerciale et améliorer la qualification de vos prospects. Cette formation vous guidera dans l'utilisation d'outils d'IA pour personnaliser vos approches et optimiser le suivi, tout en construisant un plan d'utilisation adapté à votre activité.

**A DISTANCE** 385 € H.T. / personne  
• 21 octobre 2025 à Orange (84)

## Vendre à l'export

### COMMERCIALISATION DES VINS A L'EXPORT

 21 h

Définition d'une stratégie d'exportation adaptée avec des objectifs commerciaux, la sélection des marchés porteurs et la mise en œuvre. Il aborde également la création de grilles tarifaires alignées sur les Incoterms 2020, l'identification des outils d'aide à la vente, et les compétences nécessaires pour négocier efficacement des contrats de distribution respectant le cadre légal.

**AU CENTRE** 795 € H.T. / personne

- 17 - 19 février 2025 à Orange (84)
- 11 - 13 juin 2025 à Orange (84)
- 15 - 17 décembre 2025 à Orange (84)

### DEVELOPPER SA STRATEGIE ET SES VENTES A L'EXPORT

 7 h

Développer une zone à partir de l'état des lieux de son offre commerciale et du contexte. Analyser une opportunité et être capable de fidéliser.

**AU CENTRE** 365 € H.T. / personne

- 19 décembre 2024 à Tavel (30)
- 19 février 2025 à Tavel (30)
- 18 décembre 2025 à Orange (84)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 1 650 € H.T. / groupe

### ETABLIR LES FORMALITES DOUANIERES A L'EXPORT

 14 h

Évaluer les droits, taxes et assurance d'une exportation. Mener à bien la livraison en tenant compte des incoterms et des obligations du pays destinataire.

**AU CENTRE** 565 € H.T. / personne

- 23 - 24 janvier 2025 à Orange (84)
- 16 - 17 juin 2025 à Aix-en-Provence (13)
- 11 - 12 décembre 2025 à Orange (84)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 2 700 € H.T. / groupe

### REUSSIR ET OPTIMISER SA STRATEGIE COMMERCIALE EN FRANCE

 7 h

Positionner et adapter son offre au marché français avec les bons canaux distribution. Promouvoir un nouveau produit et fidéliser ses clients.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 1 450 € H.T. / groupe

### MODULE 1 | DYNAMISER SES VENTES AU CAVEAU

 7 h

Positionner son offre caveau avec une grille de tarifs cohérente, créer un discours commercial lors de la dégustation et fidéliser.

**AU CENTRE** 365 € H.T. / personne

- 19 décembre 2024 à Tavel (30)
- 19 février 2025 à Tavel (30)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 1 450 € H.T. / groupe



## MODULE 2 | MAXIMISER VOS PERFORMANCES EN E-COMMERCE



7 h

Connaître les différents outils de vente en e-commerce pour mieux définir sa stratégie, sa prospection, sa communication de vente.

**AU CENTRE** 365 € H.T. / personne

- 19 décembre 2024 à Tavel (30)
- 30 janvier 2025 à Tavel (30)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 450 € H.T. / groupe

## MODULE 3 | DEVELOPPER UNE OFFRE OENOTOURLISTIQUE ATTRACTIVE



7 h

Proposer une offre oenotouristique cohérente avec son domaine pour amener le client vers une dégustation. Savoir fidéliser sa clientèle et gérer sa notoriété sur internet.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 450 € H.T. / groupe

## MODULE 4 | RENTABILISER SA DEMARCHE LORS D'UN SALON PARTICULIER



7 h

Sélectionner les salons particuliers en cohérence avec ma démarche commerciale, assurer les ventes durant le salon, fidéliser les clients.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 450 € H.T. / groupe

## Le marketing et la communication du vin

### OPTIMISER VOTRE COMMUNICATION VIA LES RESEAUX SOCIAUX



14 h

A partir de la stratégie commerciale, structurer ses actions de communication avec les bons messages et les bons canaux de communication.

**AU CENTRE** 500 € H.T. / personne

- 2 - 3 décembre 2024 à Tavel (30)
- 3, 10 mars 2025 à Tain l'Hermitage (26)
- 16 - 17 juin 2025 à Tavel (30)
- 25 - 26 novembre 2025 à Tavel (30)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 2 500 € H.T. / groupe

### CREER ET ANIMER SA PAGE FACEBOOK, INSTAGRAM OU LINKEDIN



7 h

Créer, programmer les publications, animer une communauté sur un réseau social.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 350 € H.T. / groupe

**PRODUIRE DES CONTENUS GRACE AUX OUTILS DE L'IA** **7 h**

Découvrir la panoplie d'outils IA au service de votre marketing de contenu. Produire des contenus variés rapidement grâce aux outils d'intelligence artificielle générative. Tester les outils IA et les intégrer dans votre approche omnicanale.

**AU CENTRE** 365 € H.T. / personne

- 26 novembre 2024 à Orange (84)
- 12 mai 2025 à Tain l'Hermitage (26)

**MAITRISER L'OUTIL GRAPHIQUE CANVA ET LOGICIEL VIDEO CAPCUT POUR CREER DES POSTS** **21 h**

Découvrez les principales fonctionnalités de Canva (version gratuite) afin de créer des mises en page créatives et de qualité, ainsi que les principales fonctionnalités de Capcut pour créer des vidéos de qualité pour vos réseaux sociaux.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 4 000 € H.T. / groupe

**MODIFIER VOS CREATIONS AVEC PHOTOSHOP, INDESIGN OU ILLUSTRATOR** **21 h**

Être autonome dans la création ou modification de vos brochures ou de vos vidéos avec les logiciels de PAO Adobe.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 4 000 € H.T. / groupe

**CREER ET REDIGER UNE NEWSLETTER ET/OU UNE CAMPAGNE SMS** **7 h**

Concevoir des newsletters et rédiger des SMS afin de concevoir des campagnes emailings et SMS performantes.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 350 € H.T. / groupe

## Langues étrangères



### ANGLAIS PROFESSIONNEL DU CAVEAU ET DU VIN

 21 h

Être à l'aise en anglais avec ses clients lors de rédaction de mails et de discussions orales dans toutes les situations professionnelles : dégustation, salon professionnel, négociation commerciale.

**AU CENTRE** 665 € H.T. / personne

Entrées/sorties permanentes à Orange (84), Aix-en-Provence (13), Gard (30), Brignoles (83)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 650 € H.T. / groupe

### ALLEMAND PROFESSIONNEL DU CAVEAU ET DU VIN

 21 h

Être capable de parler du domaine, de la gamme de vin, de mener une dégustation ou une négociation commerciale en allemand.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 550 € H.T. / groupe

### ESPAGNOL PROFESSIONNEL DU CAVEAU ET DU VIN

 21 h

Être à l'aise en toute situation avec ses clients : dégustation, salon professionnel, négociation commerciale.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**

A PARTIR DE 1 620 € H.T. / groupe

# Management, RH



## Recruter et manager une équipe

RECRUTEMENT ET INTEGRATION DE LA NOUVELLE GENERATION

 7 h

Comprendre les particularités de la jeune génération face au travail pour réussir son intégration.

**AU CENTRE** 350 € H.T. / personne

- 10 décembre 2024 à Tavel (30)
- 22 avril 2025 à Tavel (30)

REUSSIR VOS PARCOURS D'INTEGRATION

 14 h

Comprendre les enjeux d'un bon parcours d'intégration pour réussir l'accueil et l'intégration d'un nouveau salarié.

**AU CENTRE** 580 € H.T. / personne

- 14, 29 novembre 2024 à Tavel (30)
- 22, 29 avril 2025 à Tavel (30)

ACCUEIL ET INTEGRATION DES SAISONNIERS & INTERIMAIRES

 7 h

Identifier les spécificités des travailleurs accueillis, les outils et étapes clés d'un parcours d'intégration d'un nouveau salarié.

**AU CENTRE** 350 € H.T. / personne

- 10 décembre 2024 à Tavel (30)

RECRUTER ET INTEGRER

 7 h

Outiller les managers pour optimiser leur posture et leurs pratiques en matière de recrutement et d'intégration. Vous serez guidé tout au long du processus, de la définition du besoin jusqu'à l'intégration du nouveau collaborateur.

**AU CENTRE** 350 € H.T. / personne

- 22 avril 2025 à Orange (84)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 1 650 € H.T. / groupe

**MANAGEMENT : ANIMER UNE EQUIPE**
 7 h30

Conçu pour renforcer vos compétences en animation, communication et gestion des diversités. Apprenez à adapter votre style managérial, à gérer les conflits, et à motiver votre équipe tout en développant une véritable cohésion.

**A DISTANCE** 360 € H.T. / personne

- 11, 18, 25 octobre 2024
- 21, 28 mars et 4 avril 2025

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
 A PARTIR DE 1 700 € H.T. / groupe

**IDENTIFIER ET ACTIONNER LES DIFFERENTS LEVIERS DE LA MOTIVATION**
 7 h

Découvrez les clés pour améliorer la motivation au travail en explorant l'engagement, la motivation intrinsèque. Identifiez les leviers stratégiques, organisationnels et managériaux pour créer un environnement favorable à la performance et au bien-être de vos équipes.

**AU CENTRE** 350 € H.T. / personne

- 29 avril 2025 à Orange (84)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
 A PARTIR DE 1 650 € H.T. / groupe

**GERER UNE RELATION CONFLICTUELLE**
 7 h30

Apprenez à identifier et comprendre les différentes sources de conflits et leur dynamique pour mieux les anticiper et les gérer. Maîtrisez des techniques de communication efficaces et découvrez des outils pratiques pour résoudre les tensions et apaiser les relations au sein de vos équipes.

**A DISTANCE** 360 € H.T. / personne

- 5, 12, 19 décembre 2024
- 9, 16, 23 mai 2025

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
 A PARTIR DE 1 700 € H.T. / groupe

**ORGANISER ET ANIMER DES REUNIONS**
 7 h

Structurer une réunion autour d'un ou plusieurs objectifs, optimiser l'organisation et la préparation, obtenir une participation active et développer la collaboration et la motivation des équipes.

**AU CENTRE** 350 € H.T. / personne

- 6 mai 2025 à Orange (84)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
 A PARTIR DE 1 650 € H.T. / groupe

**CONDUIRE DES ENTRETIENS ANNUELS ET PROFESSIONNEL**
 7 h

Faire des entretiens professionnels un moment d'échanges authentiques qui renforcent le lien et la collaboration et sécurisent les relations au travail.

**A DISTANCE** 350 € H.T. / personne

- 26 novembre 2024

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
 A PARTIR DE 1 650 € H.T. / groupe

# Gestion d'entreprise



## Bureautique

MAITRISE DE L'OUTIL INFORMATIQUE

 7 h

Être à l'aise avec l'utilisation de l'ordinateur, de l'interface Windows, des applications installées, de la gestion des fichiers et des documents, et des navigateurs internet.

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 590 € H.T. / groupe

EXCEL - DEBUTANT

 14 h

Cette formation Excel apporte les bases pour construire avec efficacité des tableaux de calcul et exploiter leurs représentations graphiques.

**AU CENTRE** 580 € H.T. / personne

Entrées/sorties permanentes dans le Vaucluse (84), Bouches-du-Rhône (13), Gard (30), Var (83), Drôme (26)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 1 080 € H.T. / groupe

EXCEL - INTERMEDIAIRE

 14 h

Se perfectionner dans les fonctionnalités d'Excel avec la maîtrise des fonctionnalités incontournables dans le but d'être toujours efficace.

**AU CENTRE** 580 € H.T. / personne

Entrées/sorties permanentes dans le Vaucluse (84), Bouches-du-Rhône (13), Gard (30), Var (83), Drôme (26)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 1 080 € H.T. / groupe

EXCEL - AVANCE

 14 h

Maîtriser les fonctionnalités avancées et de perfectionner vos tableaux.

**AU CENTRE** 580 € H.T. / personne

Entrées/sorties permanentes dans le Vaucluse (84), Bouches-du-Rhône (13), Gard (30), Var (83), Drôme (26)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 1 080 € H.T. / groupe

## Gestion juridique, administrative et financière

SE REPERER DANS LES FORMALITES ADMINISTRATIVES VITICOLES

 7 h

Être capable de remplir les formalités administratives obligatoires et récurrentes aux échéances prévues. Identifier les subventions possibles.

**A DISTANCE** 350 € H.T. / personne

- 18 - 29 novembre 2024
- 10 - 21 mars 2025
- 17 - 28 novembre 2025

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 1 250 € H.T. / groupe

## Gestion d'une cave coopérative viticole

SE TENIR INFORME DE L'ACTUALITE SOCIALE EN COOPERATIVE

 7 h

Cette formation aborde le contexte réglementaire des contrats de travail ainsi que les dernières évolutions juridiques et sociales, ou réformes en cours, afin d'assurer une gestion en phase avec les réalités de la coopération viticole.

*En partenariat avec La Coopération Agricole Sud.*

**AU CENTRE** 470 € H.T. / personne

- 3 avril 2025 à Salon de Provence (13)

PILOTER LA GESTION SOCIALE ET LA PAIE EN COOPERATIVE

 14 h

Maîtriser le calcul du salaire, des cotisations sociales et des primes, tout en tenant compte des particularités des conventions collectives et des absences. Elle vous guide également dans la gestion des maladies, maternités et invalidités, en vous apprenant à calculer les indemnités journalières et à gérer des situations complexes. *En partenariat avec La Coopération Agricole Sud.*

**AU CENTRE** 940 € H.T. / personne

- 22 mai, 3 juin 2025 à Salon de Provence (13)

COMPRENDRE LES SPECIFICITES COMPTABLES ET FISCALES EN COOPERATIVE

 14 h

Maîtriser les aspects comptables et fiscaux spécifiques aux coopératives agricoles, en abordant la gestion du capital social, des subventions et des comptes adhérents. Vous apprendrez également à établir le compte de résultat.

*En partenariat avec La Coopération Agricole Sud.*

**AU CENTRE** 940 € H.T. / personne

- 19 - 20 mai 2025 à Salon de Provence (13)

APPREHENDER L'ORGANISATION DE LA GOUVERNANCE EN COOPERATIVE

 7 h

Comprendre le fonctionnement global d'une coopérative, de l'adhésion des sociétaires à la gestion du capital social, tout en explorant les options statutaires et les règles de gouvernance.

*En partenariat avec La Coopération Agricole Sud.*

**AU CENTRE** 470 € H.T. / personne

- 19 novembre 2024 à Salon-de-Provence (13)
- 25 novembre 2025 à Salon de Provence (13)

## Animer un Comité Social et Economique - CSE

CSE COMPRENDRE LES DONNEES ECONOMIQUES POUR AGIR

 28 h

Maîtrisez le cadre juridique du CSE en explorant ses attributions, le rôle de ses membres et son fonctionnement interne pour assurer une gestion efficace et conforme. De l'analyse des budgets à la gestion des activités sociales et culturelles, prenez des décisions éclairées et de renforcer la transparence au sein de l'entreprise.

*En partenariat avec NG Formations.*

**AU CENTRE** 355 € H.T. / personne

- 10 - 13 juin 2025 à Orange (84)
- 1 - 4 décembre 2025 à Orange (84)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 3 400 € H.T. / groupe

CSE ÉCONOMIQUE - RECYCLAGE

 21 à 35 h

Renforcez vos compétences légales et réglementaires, pour vous aider à mieux analyser la santé financière de l'entreprise. Développez des stratégies de communication, de négociation, et apprenez à gérer efficacement les activités sociales et culturelles tout en assurant la sécurité et le bien-être des salariés.

*En partenariat avec NG Formations.*

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 850 € H.T. / jour / groupe

CSE CSSCT

 35 h

Compréhension approfondie du cadre légal et des missions de la CSSCT, en explorant leur fonctionnement et leur rôle dans la gestion des risques professionnels. Maîtriser les actions de prévention, la gestion des accidents et l'amélioration des conditions de travail pour favoriser le bien-être des salariés.

*En partenariat avec NG Formations.*

**AU CENTRE** 355 € H.T. / personne

- 18, 19, 20, 26, 27 juin 2025 à Orange (84)
- 13 - 17 octobre 2025 à Orange (84)

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 4 250 € H.T. / groupe

CSE CSSCT - RECYCLAGE

 21 à 35 h

Actualisez vos connaissances légales et renforcez vos compétences en prévention des risques professionnels grâce à cette formation dédiée au CSE et à la CSSCT.

*En partenariat avec NG Formations.*

**EN ENTREPRISE OU SUR MESURE**  
A PARTIR DE 850 € H.T. / jour / groupe

# FINANCEMENTS

## Les salariés des entreprises

Que ce soit pour les domaines viticoles, caves coopératives, négociants ou fournisseurs, chaque entreprise du secteur est affiliée à un Opérateur de Compétence (OPCO) adapté à son activité (Ocapiat, AKTO, OPCO2i, Atlas). Ces OPCO conseillent et accompagnent les entreprises pour financer des formations, avec des modalités de prise en charge variant en fonction de la taille et des spécificités de l'entreprise.



## Les salariés actifs et personnes en évolution professionnelle

Ils peuvent utiliser leur Compte Personnel de Formation (CPF) pour financer des formations certifiantes et qualifiantes tout au long de leur carrière, avec la possibilité d'un co-financement par l'employeur si le projet de formation est partagé.



## Un demandeur d'emploi

Les demandeurs d'emploi ont accès à des budgets individualisés pour financer des formations via France Travail. Les dispositifs incluent le Plan d'Investissement dans les Compétences (PIC), l'Aide Individuelle à la Formation (AIF), ainsi que les Préparations Opérationnelles à l'Emploi (POEC et POEI), visant à faciliter l'embauche dans les métiers viticoles.



## Les exploitants viticoles, chefs d'entreprise et indépendants

Les exploitants viticoles non-salariés, aides familiaux ou conjoints collaborateurs cotisent au VIVEA, qui finance des formations spécifiques aux besoins agricoles. Les chefs d'entreprise non couverts par VIVEA sont affiliés à l'AGEFICE ou au FIF-PL, selon leur statut, pour des financements en fonction de leur code NAF et de leurs cotisations.





FORMATIONS VIN



Votre interlocuteur au cœur  
de la Vallée du Rhône et de la Provence

Catalogue NG Vin décembre 2024

# NOUVELLE GÉNÉRATION DE FORMATIONS

PRODUCTION - RÉGLEMENTATION - DÉGUSTATION - COMMERCIALISATION - LANGUES - GESTION D'ENTREPRISE

04 90 37 65 43 | [contact@ng-vin.fr](mailto:contact@ng-vin.fr)

[www.ng-formations-vin.fr](http://www.ng-formations-vin.fr)