

## INDICATEURS DE PERFORMANCE



### Ecole du vin Muscadelle

Version 3- Maj 11-24

**Introduction :**

Ce document est établi dans une démarche de qualité afin de pouvoir suivre l'efficacité des formations proposées.

L'Ecole du vin Muscadelle ayant une ouverture sociale sur un public varié d'origine sociale et de niveaux très hétérogène, les critères retenus peuvent varier en fonction du profil de chaque individu. Ce qui est le plus central est l'utilité finale pour l'apprenant. Les critères d'employabilités, de montée en compétences, de réinscription à des formations proposées, de taux de présence, du nombre de travaux rendus, de dégustations, d'animation ou de visites sur le terrain sont comptabilisés. Mais les données sociales et personnelles sont également valorisées.

Pour chaque type de formation proposé, les indicateurs seront expliqués. Les stagiaires pouvant être inscrits à des formations multimodales, certains peuvent donc être inscrits en même temps à plusieurs actions.

Toutes formations confondues en comptabilisant les formations réalisées de 2023 à 2024, Il y a eu 69 stagiaires la satisfaction moyenne des stagiaires est de 8,9/10.

Statistiques détaillées d'un programme en particulier (données brutes et formules de calcul) sur demande. Il n'y a eu aucun abandon en cours de formation.

## 1. Formation N°1 : Œnologie et géographie viticole

Formation en présentiel avec apport digital d'une durée de 18H (répartie en 9 modules de 2 heures), pouvant être réalisée durant le temps de travail ou hors temps de travail. Chaque saison une nouvelle session est proposée et se déroule sur 9 mois, d'octobre à juin. Les thèmes varient chaque année, ce qui permet une progression dans le temps.

**Lieu :** Angoulême, Cognac, Périgueux - 6 groupes mensuels mis en place en différents lieux et à différents horaires.

**Public :** Restaurateurs, cavistes, viticulteurs, amateurs, professionnels travaillant au contact des viticulteurs ou des personnes travaillant dans la vente de vin. Les stagiaires inscrits en formation ouverte à distance ont un accès prioritaires à ses formations en présentes

**Critères de réussite :** Taux de présence avec rattrapage de dates sur d'autres lieux. Réinscription d'une saison sur l'autre. Participation active. Réussite aux QCM, exercices intermédiaires et devoir de fin de formation. Retour sur l'utilité dans le cadre de son emploi ou de sa vie quotidienne.

Nombre de participants 2023	Nombre moyen de participants par lieu	Taux de présence avec rattrapage	Taux de rattrapage sur autre groupe	réinscription saison antérieure	Participation active	Validation QCM et exercices	Validation Devoir final	fiche évaluation satisfaction
0								

**Nombre d'actions réalisées en 2024 : aucune action entrant dans le cadre du référentiel qualiopi n'ont eu lieu ou ont été comptabilisés dans les formations de spécialiste en vin polycompétent.**

## 2. : Action de formation n°2 : «Mieux connaître le fonctionnement des entreprises viticoles »

**Contenu :** Formation collective sur le terrain de 7H à 42H, en présentiel, sur le thème des techniques de dégustation, de l'œnologie et de la viticulture.

**Durée :** 5 journées de 7 heures son proposées sur 5 vignobles différents. Les vignobles visitées sont ceux étudiés au cours de l'action de formation « œnologie et géographie viticole - saison 16/17 » ou ayant un lien direct avec ceux-ci.

**Public :** Restaurateurs, cavistes, viticulteurs, amateurs, professionnels travaillant au contact des viticulteurs ou des personnes travaillant dans la vente de vin. Les stagiaires inscrits en formation ouverte à distance ont un accès prioritaire à ses formations en présentes

**Critères de réussite :** Taux de présence. Réinscription à un même type d'action ou sur un autre type d'action mis en place par EVM. Participation active. Réussite au QCM. Retour sur l'utilité dans le cadre de son emploi ou de sa vie quotidienne.

Nombre de participants 2024	Nombre moyen participants par action	Taux de présence	Réinscription autres formations ou activités mis en place par EVM	Participation active	Validation QUIZ	fiche évaluation satisfaction
0						

**Il y a eu des déplacements sur le terrain mais qui étaient inclus comme module complémentaire dans des formations de spécialiste en vin polycompétent et qui ne sont pas comptabilisés ici.**

### 3. : Action de formation n°3 : « Mieux connaître les vins de son entreprise afin de mieux les vendre »

**Contenu :** Formation en présentiel, en intra ou en inter, destinée aux entreprises, sur le thème des techniques de la dégustation, de la géographie viticole et du commerce du vin.

**Durée :** 1 à 3 journées de 7 heures sont proposées selon les besoins de l'entreprise. Pour les foires aux vins la durée est de 7H (travail sur tract annuel), pour les vins vendus à l'année la durée est en général de 2 à 3 jours.

**Public :** Salariés ou responsables des entreprises vendant du vin auprès du grand public et/ou des professionnels.

**Critères de réussite :** Taux de présence. Réinscription à un même type d'action ou sur un autre type d'action mis en place par EVM. Participation active. Réussite au QCM. Retour sur l'utilité dans le cadre de son emploi ou de sa vie quotidienne.

**Nombre d'actions réalisées en 2023 :** 3 actions de 1 jour (40 participants)

**Nombre d'actions réalisées en 2024 :** 3 actions de 1 jour (26 participants)

Nombre participants 2024	Nombre moyen participants par action	Taux de présence	Réinscription autres formations ou activités mis en place par EVM	Participation active	Validation	fiche évaluation satisfaction
26	9	100 %	60 %	100 %	100 %	8,9/10

#### **4. : Action de formation n°4,5 et 6 : « Spécialiste en vin polycompétent » Toutes mentions**

**Contenu :** Formation en FOAD. L'action s'adresse prioritairement aux personnes en reconversion professionnelle ou se posant la question d'une reconversion, désirant se diriger vers des métiers au monde du vin ou à des personnes déjà en poste mais désirant introduire du changement dans leur manière de travailler. Elle s'adresse également à des fils et filles de vignerons en rupture de formation initiale (Bac pro, BTS, licence) et désirant acquérir une formation complémentaire ou désirant se préparer à une formation qualifiante ( DNO, Licence, BTS, WSET).

**Durée :** de 452 à plus de 800 heures soit en FOAD stricte, soit en mixte FOAD et présentiel ou FOAD + période immersion en entreprise

**Critères de réussite :** Les résultats fournis sont sur l'année, pour chaque apprenant, le temps de formation réalisé en heure, les devoirs et dégustations rendus et validés, l'implication dans le montage professionnel, le temps de connexion en visioconférence synchrone. Dans le cadre des formations longues à distance, c'est la réalité du montage professionnel qui prime sur tous les autres aspects. Si la formation n'est pas amenée à son terme mais que le stagiaire a augmenté son employabilité (entrée ou retour vers l'emploi, reprise d'études initiales ou continues, aptitude à entreprendre augmentée) la formation est considérée comme ayant eu une portée positive pour le stagiaire. L'objet de la formatrice est de mettre en place un réel accompagnement du stagiaire qui est plus important que les résultats chiffrés obtenus pour la structure. L'entrée en formation se fait à tout moment de l'année et peut durer plus d'un an ou moins d'un an à la demande du stagiaire.

**Nombre d'actions réalisées de 2022 à 2024 :** 5 actions à 100% individualisées

2022-2024	
Nombre total de stagiaires	5
Nombre moyen de stagiaire par action	1
Nombre moyen d'heures de formation par apprenant	604
% Evaluations rendues en moyenne sur 26 à 32 prévues	85 %
Nombre dégustations validées en moyenne sur 36 prévues	33/36
% d'heures de visioconférence prévues	90 %
Abandon en cours de formation	0
Evaluation de la satisfaction des stagiaires	9,2/10
Activité professionnelle dans le domaine du vin à l'issu de la formation au 12/12/24	3
Activité professionnelle extérieure au domaine du vin au 12/12/24	1
Activité professionnelle extérieure au domaine du vin et reprise d'une formation avec l'Ecole du vin Muscadelle au 12/12/24	1
Demandeur d'emploi au 12/12/24	0

## 5. : Action de formation n° 7 : Action de formation N°7 : «Géographie, histoire et goûts des vins de France»

**Contenu :** Formation individualisée, ouverte à distance (FOAD) de 140 heures sur le thème de la géographie viticole, de l'histoire et de la dégustation. Elle peut-être complétée par des formations en présentiel proposées par l'organisme de formation (« œnologie et géographie viticole », « Mieux connaître le fonctionnement des entreprises viticoles » ou par des actions totalement individualisées au projet du stagiaire).

**Durée :** 140 heures (en 2016), se déroulant sur 6 mois. L'action de formation peut démarrer à tout moment de l'année en fonction des places disponibles (10 places disponibles par an pour cette formation).

**Lieu :** L'action se déroule en formation ouverte à distance. Les stagiaires peuvent résider en France ou partout ailleurs dans le monde, s'ils ont la possibilité d'avoir une bonne connexion internet.

**Public :** L'action s'adresse prioritairement aux professionnels vendant du vin ou désirant vendre du vin peu disponibles, ainsi qu'aux journalistes, blogueurs, historiens, amateurs éclairés désirant consolider leur connaissance du vignoble français.

**Critères de réussite :** Les résultats fournis sont sur l'année, pour chaque stagiaire, le temps de formation réalisé en heure, les devoirs et dégustations rendus et validés, l'implication dans le montage professionnel, le temps de connexion en visioconférence synchrone. Comme pour les formation connaissances des vins, cette formation met en priorité l'efficacité du projet professionnel. Le passage à la formation complète CVV afin d'obtenir le diplôme d'établissement est également vu comme un critère de réussite, s'il est réellement utile au stagiaire.

Nombre participants 2022	Nombre moyen participants par action	Taux de présence et de travail rendus	Réinscription autres formations ou activités mis en place par EVM	Participation active	Validation Dégustations	Validation devoir	Validation 2H connexion skype	fiche évaluation satisfaction
0								

**Nombre d'actions réalisées en 2024 : Pas d'action en 2024**

## 6. : Action de formation n° 8 : « Thèmes au choix- module de 25 heures»

**Contenu :** Formation individualisée, ouverte à distance (FOAD) de 25 heures sur le thème de la géographie viticole, de l'histoire et de la dégustation.

**Durée :** 25 heures, par module se déroulant sur 2 mois. L'action de formation peut démarrer à tout moment de l'année en fonction des places disponibles (30 places disponibles par an pour cette formation).

**Lieu :** L'action se déroule en formation ouverte à distance. Les stagiaires peuvent résider en France ou partout ailleurs dans le monde, s'ils ont la possibilité d'avoir une bonne connexion internet.

**Public :** L'action s'adresse prioritairement aux professionnels vendant du vin ou désirant vendre du vin, peu disponibles, ainsi qu'aux journalistes, blogueurs, amateurs éclairés, désirant consolider leur connaissance sur un thème précis du vignoble français.

**Critères de réussite :** Les résultats fournis sont sur l'année, pour chaque stagiaire, le temps de formation réalisé en heure, les devoirs et dégustations rendus et validés,, le temps de connexion en visioconférence synchrone.

Nombre participants 2021	Nombre moyen participants par action	Taux de présence et de travail rendus	Réinscription autres formations ou activités mis en place par EVM	Participation active	Validation Dégustations	Validation devoir	Validation 2H connexion skype	fiche évaluation satisfaction
0								

**Nombre d'actions réalisées en 2024 : aucune action entrant dans le cadre du référentiel qualiopi n'ont eu lieu.**

## 7. Autres activités

En 2023, l'École du vin Muscadelle a réalisé 120 heures en sous-traitance pour les écoles de la CCI Dordogne au sein de la formation CQP Vendeur conseil caviste. Il y avait 5 apprenants dont 4 ont validé le CQP.

En 2024, l'École du vin Muscadelle, propose des formations/cours mensuelles en oenologie et géographie viticole pour des personnes qui les suivent à titre d'activités culturelles sur Périgueux, Chancelade, Champcevinel, Angoulême et Cognac.

Depuis fin 2024 Isabelle Roberty travaille comme salariée au sein de la MFR du Ribéracois et forme des apprentis en Bac pro et CAP en hôtellerie-restauration.