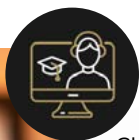




CHAMPAGNE EDUCATION LANCE SA NOUVELLE PLATFORME D'E-LEARNING

Champagne Education, l'offre de formations du Comité Champagne - interprofession représentant l'ensemble des Maisons et Vignerons de Champagne - est à destination des professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et de la distribution de vin à travers le monde. Au printemps 2025, Champagne Education lance sa nouvelle plateforme d'E-Learning immersive et gratuite qui vient compléter son offre de formations. L'interprofession champenoise poursuit ainsi son rôle de transmission en s'appuyant sur une approche pédagogique interactive et accessible à tous, professionnels comme passionnés.



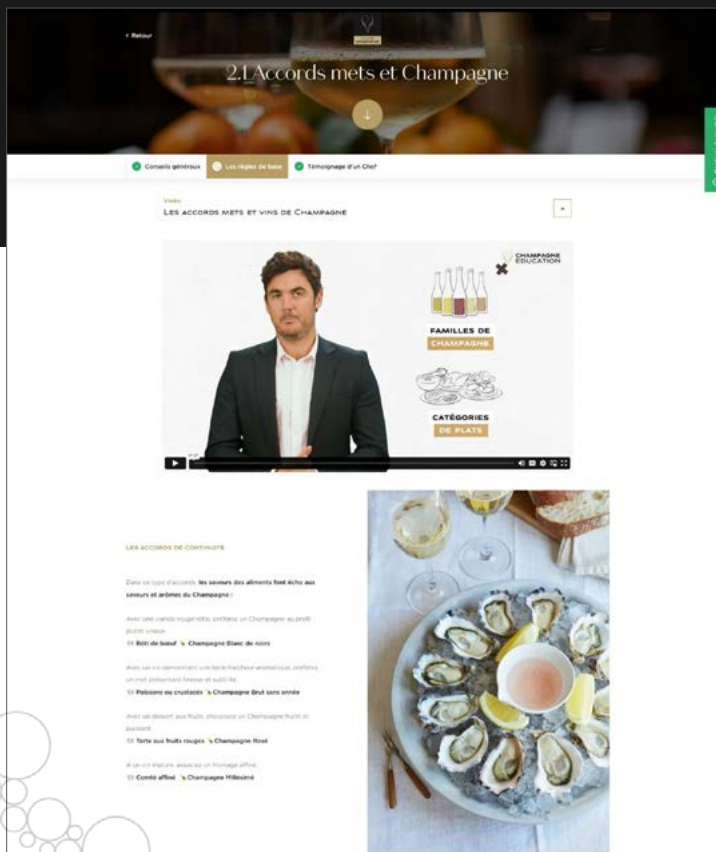
DES BULLES DE SAVOIR À PORTÉE DE CLIC

Champagne Education lance, ce mois-ci, sa toute nouvelle plateforme d'E-learning qui remplace le MOOC du Champagne. Cette plateforme immersive et flexible a été pensée spécifiquement pour les professionnels du vin, de la restauration ou encore de la distribution, mais est également accessible aux amateurs passionnés souhaitant approfondir leurs connaissances du Champagne.

Grâce à ce nouveau dispositif digital, Champagne Education vise à rendre accessible à tous l'accès aux connaissances spécifiques de ce vin d'exception. Son ambition est de renforcer la compétence des acteurs clés en matière de recommandation du Champagne et promouvoir l'excellence de cette appellation emblématique en France et à l'international.

La formation propose une vision à 360° de l'univers champenois grâce à une approche dynamique, interactive et pédagogique (vidéos explicatives, témoignages d'élaborateurs champenois, jeux, quiz, données chiffrées, etc.).



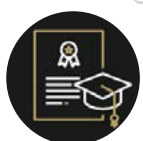


ACCESSIBLE GRATUITEMENT, L'E-LEARNING CHAMPAGNE PROPOSE TROIS NIVEAUX DE FORMATION DU DÉBUTANT À L'EXPERT (DEUX SONT D'ORES ET DÉJÀ DISPONIBLES, LE TROISIÈME SERA LANCÉ DURANT L'ÉTÉ 2025).

Cette nouvelle formation en ligne est disponible en français, anglais, allemand, italien, japonais et espagnol, sur tous supports (tablette, mobile ou ordinateur). Elle se complète en 4 ou 5 heures tout en permettant d'apprendre à son rythme. A la fin de chaque niveau, un test, s'il est réussi, permet aux apprenants d'obtenir un certificat.

A travers les différentes thématiques abordées dans chaque niveau, les apprenants découvrent toutes les facettes de l'univers fascinant du Champagne : son histoire, sa viticulture, son élaboration ou encore les étapes de sa dégustation.

Cette formation vient compléter une offre de formations en présentiel (dont la formation Champagne Spécialiste), de formations sur-mesure (masterclasses, voyages d'études...) ainsi que des outils pédagogiques (fiches thématiques, cartes, quiz, jeux en ligne).



CHAMPAGNE EDUCATION, LEADER DE LA FORMATION AUX VINS DE CHAMPAGNE

Le Comité Champagne, interprofession qui représente l'ensemble des Maisons et Vignerons de Champagne, regroupe des experts, passionnés et engagés, dans la valorisation du savoir-faire champenois. Depuis 80 ans, le Comité Champagne forme les professionnels du vin en donnant une vision globale de l'appellation.

Toutes les formations et outils pédagogiques sont conçus par les équipes du Comité Champagne. Les formations en ligne et ressources digitales sont accessibles gratuitement grâce au financement des Maisons et Vignerons de Champagne. Chaque année, Champagne Education forme plus de 6 000 professionnels en présentiel et est implanté dans 16 pays différents. Son MOOC du Champagne, remplacé ce printemps par la nouvelle plateforme d'E-learning, a rencontré un grand succès avec plus de 36 000 inscrits sur 5 ans.

Les différentes formations principalement destinées aux professionnels du vin (cavistes, sommeliers, restaurateurs, distributeurs et producteurs), proposent une expérience d'apprentissage dynamique, interactif et ludique avec notamment des quiz, des jeux, des dégustations ou des ateliers de mise en situation professionnelle. Au-delà du succès, ces formations, validées par les élaborateurs de Champagne, sont reconnues dans les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de la distribution.

Plus d'informations : www.champagne.education



CHAMPAGNE EDUCATION : RÉFÉRENCE EN EXPERTISE PÉDAGOGIQUE

Champagne Education, l'offre de formations du Comité Champagne à destination des prescripteurs, s'est rapidement imposée comme la référence éducative sur le Champagne, conjuguant expertise reconnue et pédagogie accessible. Son approche innovante et interactive a déjà permis à plus de 50 000 professionnels à travers le monde d'acquérir une connaissance approfondie sur les terroirs, les cépages, les méthodes d'élaboration et les techniques de dégustation propres au Champagne. Les formations de Champagne Education sont dispensées en France et dans le monde grâce aux 11 Bureaux du Champagne et à un réseau d'une vingtaine d'écoles partenaires. Avec le lancement de cette plateforme gratuite, Champagne Education réaffirme son engagement en faveur de l'excellence, de l'innovation pédagogique et de l'ouverture des savoirs spécialisés sur le Champagne au plus grand nombre.