



CHAMPAGNE EDUCATION

FRANCHIT LE CAP
DES 600 PERSONNES
FORMÉES POUR SA
FORMATION CHAMPAGNE
SPÉCIALISTE

Champagne Education, l'offre de formations du Comité Champagne - interprofession représentant l'ensemble des Maisons et Vignerons de Champagne - qui forme chaque année plus de 6 000 apprenants en présentiel, vient de passer la barre des 600 personnes formées pour sa formation Champagne Spécialiste, depuis sa création en 2024. D'une durée de 21 heures, ce programme allie dégustations approfondies, ateliers pratiques et apports théoriques pointus, qui place les apprenants dans des situations professionnelles concrètes. L'occasion aujourd'hui de dévoiler les dates des prochaines sessions Champagne Spécialiste en France.



UNE FORMATION POUR RENFORCER SON EXPERTISE CHAMPAGNE

Depuis 2024, la formation Champagne Spécialiste s'adresse exclusivement aux professionnels et futurs professionnels des secteurs de l'hôtellerie-restauration, de la distribution et du tourisme, désireux de renforcer leurs compétences sur l'appellation. L'objectif étant de leur permettre de développer une véritable capacité à conseiller, analyser et valoriser le Champagne dans un cadre professionnel exigeant.

D'une durée de 21 heures (dont 14 heures en présentiel), le programme articule dégustations commentées, ateliers immersifs et apports théoriques approfondis, organisés autour de quatre grandes thématiques :

- **Introduction, les bases de la dégustation, accords mets et Champagne**
Atelier pratique : L'accord parfait
- **Le terroir champenois**
Atelier pratique : Le jeu du Champagne
- **La méthode champenoise**
Atelier pratique : Le chef de cave
- **Conseil, service et conservation**
Atelier pratique : Le caviste



À l'issue de la formation, les participants passent un examen final permettant d'obtenir le Certificat Champagne Spécialiste, validé via :

- Un QCM de connaissances
- Une mise en situation écrite professionnelle (2 questions)
- Une dégustation commentée évaluée



PLUSIEURS NOUVELLES SESSIONS DE LA FORMATION CHAMPAGNE SPÉCIALISTE SERONT PROPOSÉES EN FRANCE DÈS LA RENTRÉE :

École des Vins et Spiritueux – Paris

- 13 & 14 septembre
- 3 & 4 novembre

Villa Bissinger - Institut Georges Chappaz, Aÿ-Champagne

- 25 & 26 septembre
- 15 & 22 novembre
- 15 & 16 janvier

NOUS NOUS TENONS DISPONIBLES SI VOUS SOUHAITEZ PARTICIPER À LA FORMATION CHAMPAGNE SPÉCIALISTE QUI SE TIENDRA

DU 3 AU 4 NOVEMBRE À PARIS

Dispensée dans le monde par 18 écoles partenaires sélectionnés avec soin, cette formation, qui est d'ailleurs finançable par le Compte Personnel de Formation (CPF), sera prochainement accessible dans trois nouvelles écoles situées en Italie, en Suède ainsi qu'aux Etats-Unis.



CHAMPAGNE EDUCATION, LEADER DE LA FORMATION AUX VINS DE CHAMPAGNE

Depuis plus de 80 ans, le Comité Champagne, qui représente l'ensemble des Maisons et Vignerons de l'appellation, conçoit et déploie des formations destinées aux professionnels du vin. À travers Champagne Education, l'interprofession forme chaque année en présentiel plus de 6 000 professionnels dans 16 pays, via des programmes certifiants, des ressources pédagogiques en ligne et une nouvelle plateforme d'e-learning lancée au printemps 2025.

Le célèbre MOOC du Champagne, suivi par plus de 36 000 inscrits en cinq ans, témoigne du succès de cette approche fondée sur une transmission rigoureuse, interactive et accessible, portée par les experts du Comité Champagne. Reconnues dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration, de la distribution et de la formation, ces initiatives renforcent la maîtrise technique et la justesse du discours professionnel autour de l'appellation Champagne.



LE COMITÉ CHAMPAGNE

Le Comité Champagne est l'interprofession de la filière Champagne : le lieu où les Vignerons et Maisons de Champagne défendent leurs intérêts communs et contribuent à l'équilibre et au rayonnement de l'ensemble de la filière et de son appellation.

L'interprofession du Champagne favorise la coopération entre les deux familles professionnelles et représente plus de 16.000 Vignerons et 350 Maisons de Champagne.

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.