

BIENVENUE
DANS
LES MASTERCLASS
DE LA
DÉGUSTATION

BIENVENUE DANS LES MASTERCLASS DE LA DÉGUSTATION
LE 1^{ER} PROGRAMME DE FORMATION CONTINUE AU VIN, À DISTANCE !

LES MASTERCLASS

DE LA

DÉGUSTATION

Chaque mois,
vous allez recevoir...

1

Votre formation théorique du mois, et vos vidéos de dégustation :

Vous gardez votre accès à vie à l'ensemble de vos formations. Chaque mois, je vous envoie par e-mail le lien vers la nouvelle formation, entre le 25 et le 30 du mois. Vous pouvez visionner les vidéos de formations, écouter les audios, consulter les pdf, et télécharger l'ensemble de ces éléments.



Chaque mois, je vous envoie votre lien
vers la nouvelle formation...



...et vers les 6 vidéos de dégustation (1 par vin)

Vous souhaitez retrouver une formation que vous avez reçue dernièrement ? Il vous suffit de retrouver l'e-mail que je vous ai envoyé, qui contient l'accès à la formation. Bon, et si vous ne trouvez pas le lien, rassurez-vous : envoyez un petit e-mail à Daphné (daphne@lecoam.eu), elle vous renverra le lien.



2

Votre coffret de dégustation et vos fiches

Chaque mois, je vous envoie votre coffret de dégustation composé de 6 échantillons de vin portant sur la formation du mois.

Je vous recommande de déguster les vins en même temps que moi, en suivant les vidéos de dégustation, et en remplissant les fiches de dégustation fournies.

Si vous avez souscrit à la formule découverte, vous ne recevez pas les coffrets de dégustation.



Et si vous êtes à court de fiches de dégustation, vous pouvez les télécharger sur : masterclass-degustation.com/le-concept

3

En bonus, votre accès aux Ateliers du Dégustateur

Les Ateliers du Dégustateur, c'est un centre de ressources pédagogiques sur le vin. Il est constitué de 6 formations pratiques qui sont envoyées chaque mois. Vous gardez accès aux formations des Ateliers du Dégustateur pendant toute la durée de votre abonnement aux Masterclass.

1. Tout savoir sur la
fabrication du vin,
et ce qui le rend
délicieux et original.



2. Choisir le vin en
toutes circonstances.

3. Constituez-vous une
cave à vin de rêve.



4. Devenez un bon
dégustateur
en 7 jours.

5. Reconnaître et
interpréter les
arômes du vin.



6. Réussissez vos ac-
cords mets et vins.

À la différence des formations des Masterclass, les Ateliers du Dégustateur ne sont pas téléchargeables, ce sont des ressources consultables en ligne sous forme de vidéos, d'audios, ou de pdf.



Les Ateliers du Dégustateur, c'est
un centre de ressources pédagogiques.
Vous recevez régulièrement accès
à un nouvel atelier « pratique ».

Là encore, vous allez recevoir régulièrement un e-mail contenant un lien, qui vous donnera accès à une des formations des Ateliers du Dégustateur.

4

Votre accès au groupe privé

C'est le lieu idéal pour échanger ensemble sur le vin !

Vous pouvez y poser toutes les questions que vous souhaitez sur la formation en cours.

D'autre part, je complète régulièrement les formations par des vidéos supplémentaires, des notes de dégustation, etc.

Bref, c'est d'abord un moyen de continuer à se former. Mais c'est aussi un lieu d'échange autour du vin de manière générale : vous partagez vos bons plans, vos expériences, les opportunités professionnelles dans le vin... avec la communauté des VIP du Coam.

Rejoignez le groupe privé Facebook sur cette adresse : masterclass-degustation.com/groupe

5

En bonus, les rencontres dégustation

Ça, c'est pour sortir un peu du virtuel ! J'organise régulièrement des rencontres dégustations, dans les locaux du Coam à Paris. Les rencontres Masterclass vous seront spécialement réservées.



On se retrouve de temps en temps,
tous les 2 mois environ, pour s'ouvrir
quelques bonnes bouteilles !

Je vous préviens par e-mail lors de l'organisation d'une rencontre dégustation.

À cette occasion, je vous propose de déguster quelques bonnes bouteilles, et d'échanger sur le vin. Beaucoup d'entre vous ne sont pas à Paris, ou pas du tout en France ! J'en suis conscient. Aussi, je vous enverrai quelques notes de dégustation sur les vins ouverts au cours de la soirée... et quelques photos de la soirée.

6

Comment s'organiser pour suivre les Masterclass ?

Par expérience, le plus simple est de vous bloquer chaque mois dans votre agenda un « créneau Masterclass ».

Pendant ce créneau, vous allez suivre la formation en ligne et déguster vos vinottes avec les vidéos de dégustation.

Pour que cela soit plus efficace, prenez des notes sur la formation !

7

Le programme « dégustateurs pressés » : que faire si vous n'avez pas le temps de suivre la formation du mois ?

Vous avez un imprévu dans votre agenda, et vous manquez de temps ce mois-ci pour suivre votre Masterclass ?

Alors pour ne pas prendre de retard, vous avez la possibilité de télécharger en 1 click l'audio de la formation... pour l'écouter en toute flexibilité sur votre smartphone. (Ce lien « dégustateurs pressés » se trouve dans le mail envoyé chaque mois.)

Et quand vous aurez un peu plus de temps, visionnez la formation complète : vos fichiers des Masterclass n'expirent pas, vous pouvez les voir (et les revoir) dans quelques mois ou quelques années.

LEADER SUR LA FORMATION À DISTANCE

COURS D'ŒNOLOGIE

À PARIS



📍 masterclass-degustation.com
📍 lecoam.eu
@ contact@lecoam.eu
☎ [01 43 87 05 93](tel:0143870593)
☎ [03 59 03 91 71](tel:0359039171)