

Félicitations !
Vous bénéficiez
d'un **chèque cadeau**.

Ce chèque vous permet de
participer à un cours d'œnologie.



**Cours d'œnologie
et événements
dans toute la France**



**Des cours et
des formations
diplômantes**



**Plus que vous former,
vous transmettre
une passion !**

**PARTAGEONS
LA PASSION
DU VIN**

Le Coam, c'est...

- Une méthode pédagogique unique qui fait référence.
- Un organisme de formation œnologique formant plus de 3000 personnes chaque année, depuis 10 ans.
- Un centre agréé par l'organisme mondialement reconnu du Wine And Spirit Education Trust.
- Plus de 25 000 abonnés à notre blog pédagogique Le Vin Pas à Pas.
- La référence dans la création d'événements autour du vin (entreprises et CE).
- 99,3% de clients satisfaits recommandent Le Coam à leurs connaissances.
- Près d'1 client sur 2 revient chez nous.
- Des centaines d'entreprises nous renouvellent leur confiance chaque année.

Avec votre **code cadeau**
réservez votre cours en ligne !

Comment réserver votre cours d'œnologie ?

- 1 Connectez-vous sur le site du Coam : lecoam.eu
- 2 Cliquez sur réserver un cours d'œnologie
- 3 Choisissez le cours qui vous convient et ajoutez-le au panier
- 4 Indiquez votre code cadeau, puis validez... C'est fait !

Conditions d'annulation - Vous souhaitez changer d'avis ? Suite à votre réservation en ligne, il vous est possible d'annuler au plus tard 5 jours avant la date du cours en nous envoyant un email : reservations@lecoam.eu



Votre produit

Votre code

Date de validité

Réservation en ligne : lecoam.eu

lecoam.eu @ contact@lecoam.eu

☎ 01 82 88 94 94 📍 6 passage Saint-Michel • 75017 Paris • 📍 La Fourche

Votre formation à distance Se constituer une cave à vin

Avec votre formule cours œnologie VIP, vous bénéficiez de la formation 100% à distance **Se constituer une cave à vin**.

Apprenez les clés pour vous constituer une **cave à vin de rêve**, au travers de cette formation 100% à distance.

A l'issue de cette formation, vous saurez composer votre cave, la gérer, sélectionner vos bouteilles.... pour avoir toujours **une petite merveille pour chaque occasion** : qu'il s'agisse d'un **repas improvisé**, d'une grande occasion, ou d'une **bouteille à faire vieillir** plusieurs décennies...



De quoi est constituée votre formation à distance

Vous allez suivre les **5 modules de formations**, pour avancer **pas à pas** dans la **constitution de votre cave à vin** : comment aménager votre cave, ce que vous devez savoir sur le vieillissement du vin, le système complet pour bien choisir les vins de votre cave, comment s'y retrouver dans vos bouteilles et dans les millésimes,



Chaque module est composé :

- D'une **vidéo de formation** pour apprendre en toute flexibilité
- De **fiches pdf** pour ne rien oublier
- D'un **fichier audio** reprenant la bande son de la vidéo, afin de pouvoir écouter la formation quand vous voulez, chez vous, dans les transports en commun, ...
- Je vous donnerai aussi **des outils pratiques** pour mieux classer et sélectionner vos vins

Votre lien d'accès personnalisé à la formation en ligne vous est
envoyé par courrier.