

ENTREPRISES

Cours d'œnologie,
animations et
événements
autour du vin

Apéritif œnologique

Dîner dégustation

Repas d'équipe

Buffet œnologique

Parcours ludique pour apprendre le vin

Cocktail dînatoire (ex. : vins et fromages, chocolats...)

Cours et formations en œnologie

Et plus encore...

LE
COAM 

COURS D'ŒNOLOGIE AND MORE

PARTAGEONS
LA PASSION
DU VIN

Le Coam, le concept

Le Coam c'est...

- Une méthode pédagogique unique qui fait référence.
- Un organisme de formation œnologique formant plus de 5000 personnes chaque année, depuis 10 ans.
- Un centre agréé par l'organisme mondialement reconnu du Wine And Spirit Education Trust.
- Plus de 30 000 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.

L'équipe du Coam

Le Coam est composé d'une équipe de sommelières et d'experts, dynamique et reconnue visant à mettre en place une approche résolument anti-élitiste du monde du vin.

Fondé par Yann Rousselin



- Formateur et consultant en vin depuis 10 ans.
- Fondateur de l'école de dégustation « le Coam » (3 000 personnes formées chaque année, de l'amateur au professionnel du vin).
- Créateur du programme francophone de formation à distance du prestigieux Wine and Spirit Education Trust.
- Fondateur du « Vin Pas à Pas », 1^{er} blog et podcast pédagogique sur le vin avec 25 000 abonnés.
- Titulaire d'un diplôme d'ingénieur, formé à la biochimie œnologique, et d'un MBA de l'IAE Paris Sorbonne.
- Et surtout... passionné de vin et de pédagogie !

Une équipe de sommelières et d'experts, passionnés !



Les +

- Des groupes de 10 à 500 personnes.
- Des intervenants qualifiés et disposant d'une excellente expérience pédagogique.
- Une sélection de vins aux critères exigeants.
- Des interventions proposées en français, anglais, espagnol, allemand.
- Des tarifs compétitifs : le thème de la dégustation et la gamme de vins choisis sont adaptés à votre budget.
- L'organisation complète de votre événement via une logistique solide.
- Prestation dans toute la France et en Europe.
- Et un objectif : que vos convives passent un excellent moment !

Nos clients



Leurs témoignages

Je n'ai entendu que des compliments sur la prestation Coam et bien sûr sur la prestation de votre intervenant qui en a « soufflé » quelques uns ; un grand bravo donc.

– Jacques D.

Toute l'équipe vous remercie pour cette très agréable soirée qui était très réussie.

– Nathalie M.

Quelques mots pour vous remercier des deux belles soirées de la semaine dernière. Les participants étaient très contents, et nous aussi. Merci également à votre sommelier, qui a beaucoup plu.

– Charles B.

Merci à toute l'équipe du Coam, nous vous avons trouvé très professionnels, et c'est ce qu'on aime !

– Stéphanie M.



Événements autour du vin

Les formules sont proposées « clés en mains » : nous nous occupons sur demande de trouver le lieu adapté, de le décorer et d'organiser l'événement. Ne vous préoccupez de rien ! Les formules présentées ci-dessous peuvent se combiner entre elles.

Apéritif œnologique

La formule idéale pour clore une séance de travail !

Au début de votre dîner, notre expert anime pour vous une dégustation de vin d'une heure. Vos invités découvriront la méthode de dégustation du vin, l'influence de la robe, de ses arômes, ainsi que les différentes sensations en bouche... Le repas commencera à l'issue de l'animation.



**Cette formule est proposée
dès 39 € / personne.**



Dîner dégustation

La formule idéale pour un dîner de fin d'année ou un repas d'équipe.

Vos convives passeront un excellent moment autour de la gastronomie et du vin. Votre repas sera conduit sous la forme d'un rallye œnologique comprenant un quiz œnologique, des explications sur les vins, et des dégustations à l'aveugle. Des lots sont prévus pour les meilleurs scores !



Notre offre clé en main

Le choix du restaurant, des vins et de l'animation se fait en total accord avec votre budget.



Buffet œnologique

Dans un cadre plus informel que le dîner assis.

Nous proposons un moment convivial autour de la découverte du vin lors d'un buffet. Découvrez et faites découvrir la méthode de dégustation du vin, l'influence de la robe, de ses arômes, ainsi que les différentes sensations en bouche. Clôturez la soirée par un petit quiz œnologique en groupes avec des lots à la clé !



Notre offre clé en main

Nous nous chargeons, pour vous, de trouver la salle pour vous accueillir, d'organiser le buffet, les vins et l'animation complète.

Événements autour du vin

Rallye œnologique

Nous imaginons pour vous un véritable parcours composé de jeux et d'animations autour du vin. Une manière ludique et conviviale d'apprendre et de partager un moment ensemble. Les jeux vous permettront de cumuler des points, les meilleurs seront récompensés !



Notre offre clé en main

Nous proposons de combiner cette animation à un buffet dégustation, où nous vous fournissons la salle pour vous accueillir, les vins, et l'animation complète avec notre équipe de sommeliers.



Animation vins et fromages

Le vin et le fromage, un grand classique ?

Et pourtant, vous découvrirez pendant cette animation des accords originaux et réussis : vins moelleux et fromages à pâte persillée, fromages de chèvre et vins blancs secs, ou encore notre expert vous présentera les plus belles alliances. Cette animation peut constituer un cocktail dînatoire.



Notre offre clé en main

Nous vous proposons une salle pour vous accueillir, le buffet fromage, les vins, et l'animation complète.

L'Éno'Stand

Nous vous proposons un stand ludique autour du vin, animé de manière dynamique par un expert. Idéal pour donner du relief à un cocktail dînatoire.

Formations œnologiques

Cours d'œnologie

Pour animer un événement professionnel ou se former à l'univers du vin, le Coam vous propose des cours d'œnologie « clés en main ».

Au cours de chaque séance

Nous fournissons les verres de dégustation, les vins, les supports pédagogiques, les carnets de dégustation. Nous utilisons régulièrement les arômes du nez et du vin afin d'exercer votre sens olfactif au cours des dégustations.

Nous mettons en avant une démarche pédagogique au travers de nos prestations et supports de cours.

Nous remettons à chaque participant :

- Un support pédagogique.
- Une fiche résumé pour retenir l'essentiel du cours.
- Un carnet de dégustation.
- Un petit quiz œnologique pour clôturer la session.

Formations diplômantes

Organisme de formation enregistré, nous vous proposons des cycles de formations sur des thèmes spécifiques.

- Méthode de dégustation et analyse sensorielle
- La vinification du vin : rouges, blancs, rosés et vins spéciaux.
- Le service du vin et les accords mets et vins
- Découvrir la France viticole.
- L'Europe du vin.
- Le Nouveau Monde : panorama de la viticulture et des vins.

Que vous soyez salarié, chef d'entreprise, professionnel du vin ou tout simplement passionné, les formations professionnelles vous permettent d'acquérir une connaissance approfondie d'un domaine du vin.



Durée

Plusieurs cycles vous sont proposés : 4h à 16h de cours en fonction des thématiques et de vos besoins.



Formation diplômante

Que vous soyez amateur ou professionnel, vous allez disposer d'un diplôme reconnu attestant de votre niveau de connaissances dans le vin.



• CFV : Certificat des Fondamentaux du Vin



• CADV : Certificat d'Aptitude à la Dégustation du Vin



• CCAVF : Certificat de Connaissances Approfondies du Vignoble de France



• WSET 2/3 : Diplôme de niveau 2/3 en vins et spiritueux du prestigieux Wine and Spirit Education Trust



Formation à distance

Vous pouvez obtenir votre diplôme entièrement à distance. Le Coam vous propose le seul programme de formation francophone à distance validé par le prestigieux Wine and Spirit Education Trust.



Possibilité de financement

Le Coam est autorisé à établir des conventions de formation professionnelle afin de solliciter la prise en charge de vos formations. Vous pouvez aussi faire prendre en charge votre formation par le CPF.

Cadeaux d'entreprise

Chèques cadeaux

Pour des cours d'œnologie, faites bénéficier vos collaborateurs ou clients de tarifs préférentiels sur nos cours d'œnologie !

Faites bénéficier vos collaborateurs ou clients de tarifs préférentiels sur nos cours d'œnologie !



Quelles sont les formules cadeaux ?

- Chèque cadeau 1 cours
- Chèque cadeau Duo
- Pack 3 séances
- Pack 5 séances
- Pack 10 séances
- Tarifs préférentiels CE et club œnologiques
- Tarifs dégressifs en fonction de la quantité de formules cadeaux



Où ont lieu les cours ?

Les cours ont lieu dans notre salle de dégustation
6 passage Saint-Michel • 75017 Paris
M La Fourche



Quand ont lieu les cours ?

Les cours ont lieu le soir en semaine et le week-end.





🌐 lecoam.eu @ contact@lecoam.eu ☎ 01 82 88 94 94 📠 03 59 03 91 71

Le Coam • 6 passage Saint-Michel • 75017 Paris • © La Fourche