

COMITÉS D'ENTREPRISE
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 (vins et fromages)
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 sommeliers 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 sommeliers
et d'experts, passionnés !



Découvrez
une méthode
pédagogique unique
qui fait référence.

Suite à votre formation, vous continuez à vous former en ligne grâce aux supports (pdf, vidéos, formations audios) qui vous sont envoyés.

Parce que l'apprentissage du vin doit se faire sur la durée...

Formule Club Dégustation CE

Comment ça marche ?

Vous bénéficierez périodiquement de cours d'œnologie, pour vous et vos collaborateurs.

Combinant la convivialité d'un club de dégustation et le professionnalisme de nos experts, cette formule vous donnera une connaissance approfondie du monde du vin.

La méthode

Le Coam vous propose une approche résolument anti-élitiste de la dégustation du vin.



Des prestations « clés en main »

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



Où ont lieu les cours ?

Les dégustations peuvent avoir lieu directement dans vos locaux. Nous pouvons également vous accueillir dans notre salle, Paris XVII^e, ☎ La Fourche.

Notre équipe peut sur demande rechercher une salle adaptée à la dégustation dans le lieu de votre choix, et vous proposer une collation pour accompagner la dégustation.



Thèmes des dégustations

Nous proposons différentes thématiques, à la carte. Vous pouvez choisir une séance à l'unité, ou bien établir un programme de cours, construit autour de 4 à 12 séances.



Exemple

Cycle de 12 séances de Cours d'œnologie

1. Initiation à la dégustation
2. Vignobles de France : Alsace
3. Vignobles de France : Bordeaux
4. Vignobles de France : Bourgogne et Beaujolais
5. Vignobles de France : Rhône
6. Vignobles de France : Languedoc-Roussillon
7. Les secrets des accords mets et vins
8. Vignobles de France : Loire
9. Vignobles de France : Le Sud Ouest
10. Vignobles de France : Provence
11. Vignobles d'Europe : L'Espagne
12. Vignobles d'Europe : L'Italie

Pour découvrir toutes les thématiques, vous pouvez recevoir notre catalogue des cours sur demande.

Formule cours individuels

Les cours proposés peuvent être réservés à la carte, en toute flexibilité

Vous ne souhaitez pas constituer un groupe de dégustation au sein de votre CE, ou bien vous n'avez pas assez de collaborateurs susceptibles de participer à ces formations œnologiques en groupe ? Alors, nous vous proposons chaque semaine des cours d'œnologie dans notre salle à Paris.

Où ont lieu les cours ?

Les cours ont lieu dans notre salle de dégustation, Paris XVII^e, ☎ La Fourche. D'autres salles sont disponibles sur demande.

Quand ont lieu les cours ?

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

Proposer le cours

Comment proposer les cours à vos collaborateurs ?

Le calendrier des cours est disponible en ligne sur notre site : lecoam.eu

Pour les réservations à des tarifs préférentiels, nous vous conseillons de réserver via des formules cadeaux (voir un peu plus loin) pour choisir ensuite les cours en toute flexibilité.



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 (restaurateur, caviste...), ou tout simplement passionné, les formations professionnelles vous permettent d'acquérir une connaissance approfondie d'un domaine du vin.



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

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

Les formules cadeaux du Coam offre au bénéficiaire la possibilité de participer à des cours d'œnologie, avec une flexibilité totale dans leur utilisation : le bénéficiaire choisit en toute liberté le thème, la date et l'heure du ou des cours d'œnologie, parmi nos thématiques variées et régulièrement renouvelées* : initiation à la dégustation, les vins de Bordeaux, de Bourgogne, d'Alsace, de Champagne, du Rhône, du Jura, de Provence, etc.

Les formules cadeaux sont remises avec un livret explicatif à destination du bénéficiaire.



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

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