

Centre de formation dédié au marché des vins et spiritueux, [TerraRhona](#) est l'Ecole professionnelle de la Cave de Tain l'Hermitage, située au cœur des vignobles de la vallée du Rhône septentrionale. Cette situation privilégiée place nos stagiaires au cœur d'un réseau d'experts de la filière vin, dans une région dynamique sur les marchés français et internationaux.

Nos formations courtes sont variées et couvrent les domaines du vin, des boissons et spiritueux, de la gastronomie et du tourisme. Elles s'adressent à un public de professionnels au service de leurs territoires ou d'amateurs passionnés disposant de connaissances préalables.

Nos formatrices et formateurs sont issus de la filière vin, sommellerie, marketing, en activité à des postes clés et avec une solide expertise terrain, de la viticulture aux techniques de ventes, de la gastronomie au marketing, de l'oenotourisme aux accords mets et vins.

C'est pourquoi nous proposons également un diagnostic personnalisé et un accompagnement sur mesure pour vous aider à atteindre vos objectifs et renforcer vos compétences.



Le vin en restauration



Service, conseils & accords

Accueillir sur mon territoire



Mon client, mon environnement et moi

Cuisiner et accorder



le vin & la truffe

TerraRhona : Une dynamique innovante pour 2025 sous le signe de la synergie

TerraRhona est fier de renouveler son offre pour proposer des formations toujours plus adaptées et innovantes. Si un mot devait résumer la dynamique de 2025, ce mot serait **SYNERGIE**.

Une exclusivité pour la région AURA et PACA : CQP Vendeur Conseil Caviste

Nous sommes désormais habilités par la Branche des Métiers du Commerce de Détail Alimentaire Spécialisé à dispenser le nouveau CQP Vendeur Conseil Caviste. Unique organisme de formation autorisé dans les régions AURA et PACA, nous accompagnons les cavistes dans la formation d'alternants sur une période de 10 mois. Pour cette nouvelle aventure, nous avons le plaisir d'accueillir deux formateurs de renom : Cyril et Laetitia Coniglio.

Nouveauté en œnotourisme : « Accueillir sur mon territoire »

Cette formation s'inscrit dans notre offre liée au tourisme et explore le thème de la commensalité. Suite au succès de *Dynamiser l'offre œnotouristique*, nous avons collaboré avec Cristina Ardelean pour concevoir une formation de 35 heures dédiée à l'art de recevoir. L'objectif : créer des synergies avec producteurs et artisans locaux afin d'offrir aux visiteurs une expérience authentique de notre territoire.

Stylisme culinaire et photographie : mettez vos produits en image

Avec Anne Fashauer, nous proposons deux formations inédites sur le stylisme culinaire et la photographie. Ces sessions vous permettront de sublimer vos produits pour les réseaux sociaux, en garantissant une parfaite adéquation entre votre vision et vos objectifs.

Gastronomie : le diamant noir à l'honneur

En collaboration avec WeTruf et la cheffe Emilie Devaux, découvrez *Cuisiner et accorder la truffe*. Une immersion dans l'univers de la truffe, avec des accords mets et vins pour magnifier ce produit d'exception.

Certification Saké Sommelier : une première en 2025

Au printemps, nous lancerons nos premières formations pour devenir Certified Saké Sommelier, en partenariat avec la Saké Sommelier Association basée à Londres. Baptiste Gauthier, sommelier et SSA Educator, dispensera ces actions de formation. Il sera également en charge des formations « *le vin en restauration* », destinées à développer les ventes de vins en restauration.

Animation, vente et conseil : une expertise de 91 heures

Notre formation *Animation-vente-conseil* s'adresse aux conseillers-vendeurs en caveau, foires aux vins ou grande distribution. Fruit de plus de 10 ans d'expérience en trade marketing, cette formation est structurée en trois niveaux pour répondre à des besoins spécifiques. Le nouveau cycle débute le 16 juin, avec un total de 91 heure dédié à la vente et au conseil.

Sans oublier nos sessions d'anglais viticole, de WSET 2 et 3 (en partenariat avec Diego Bonnel), du Certificate in Scotch Whisky de l'Edinburgh Whisky Academy, ou encore nos formations dédiées à l'œnotourisme et aux réseaux sociaux !


Bénéficiez d'un accompagnement sur mesure pour répondre à vos besoins

Que vous soyez une entreprise souhaitant accompagner vos collaborateurs dans le développement de nouvelles compétences ou un professionnel à la recherche d'un parcours sur mesure, nous concevons des solutions adaptées à vos objectifs. Notre approche personnalisée vous permet de bénéficier d'un plan de formation entièrement ajusté à vos réalités terrain, pour renforcer vos compétences et faire progresser votre activité. Ensemble, nous bâtissons des parcours individualisés qui répondent précisément aux enjeux de votre secteur.


FORMATIONS 2025

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE CQP "Vendeur Conseil Caviste" NOUVEAUTÉ 2025!					
	DUREE	DATES	LIEU	ELIGIBILITE CPF	PRIX € HT/pers.
	ALTERNANCE 292 heures en centre	Du 15/09/2025 au 05/06/2026	Villa Caroube Tain L'Hermitage	oui + Financement OPCO possible	4664
ACCUEILLIR SUR MON TERRITOIRE - MON CLIENT, MON ENVIRONNEMENT & MC NOUVEAUTÉ 2025!					
	DUREE	DATES	LIEU	ELIGIBILITE CPF	PRIX € HT/pers.
	35H00	Du 07/01/2025 au 04/02/2025 Du 11/03/2025 au 07/04/2025 Du 16/09/2025 au 14/10/2025 Du 03/02/2026 au 03/03/2026	Villa Caroube TainL'Hermitage	Financement OPCO possible	1500
STYLISME & PHOTOGRAPHIE CULINAIRE - LES BOISSONS : initiation NOUVEAUTÉ 2025!					
	DUREE	DATES	LIEU	ELIGIBILITE CPF	PRIX € HT/pers.
	07H00	17/03/2025 12/05/2025 08/09/2025 10/11/2025 20/02/2026	Villa Caroube TainL'Hermitage	Financement OPCO possible	370
STYLISME & PHOTOGRAPHIE CULINAIRE - LES BOISSONS : perfectionnement NOUVEAUTÉ 2025!					
	DUREE	DATES	LIEU	ELIGIBILITE CPF	PRIX € HT/pers.
	17H00	Du 23/06/2025 au 25/06/2025 Du 16/10/2025 au 18/10/2025 Du 11/02/2026 au 13/02/2026	Villa Caroube TainL'Hermitage	Financement OPCO possible	950
CUISINER ET ACCORDER LA TRUFFE & LE VIN NOUVEAUTÉ 2025!					
	DUREE	DATES	LIEU	ELIGIBILITE CPF	PRIX € HT/pers.
	14H00	Les 05/02/2025 et 06/02/2025 Les 09/04/2025 et 10/04/2025 Les 11/12/2025 et 12/12/2025 Les 14/01/2026 et 15/01/2026 Les 28/01/2026 et 22/01/2026 Les 11/02/2026 et 12/02/2026	Villa Caroube TainL'Hermitage	Financement OPCO possible	800
CERTIFIED SAKE SOMMELIER - L'univers du Nihonshu NOUVEAUTÉ 2025!					
	DUREE	DATES	LIEU	ELIGIBILITE CPF	PRIX € HT/pers.
	14H00	Les 15/04/2025 et 16/04/2025 Les 15/09/2025 et 16/09/2025 Les 24/11/2025 et 25/11/2025	Villa Caroube TainL'Hermitage	Financement OPCO possible	625
ANGLAIS VITICOLE - NIVEAU 1 : accueillir au domaine et mener une visite/dégustation - Formation certifiante					
	DUREE	DATES	LIEU	ELIGIBILITE CPF	PRIX € HT/pers.
	26H00	DU 27/01 AU 17/03/2025 (les lundi en journée complète) Les 06 +07/05 et les 12 + 13/05/2025 (en journées complètes)	Villa Caroube TainL'Hermitage	oui + Financement OPCO possible	1194
ANGLAIS VITICOLE - NIVEAU 2 : préparer le WSET niveau 2 en anglais - Formation certifiante					
	DUREE	DATES	LIEU	ELIGIBILITE CPF	PRIX € HT/pers.
	28H00	Du 24/03/2025 au 27/03/2025 Du 02/06/2025 au 05/06/2025 Du 04/11/2025 au 07/11/2025	Villa Caroube TainL'Hermitage	oui + Financement OPCO possible	916,67
ANGLAIS VITICOLE - COURS PERSONALISE A DISTANCE - Formation certifiante					
	DUREE	DATES	LIEU	ELIGIBILITE CPF	PRIX € HT/pers.
	14H00	programme individualisé / nous contacter	Formation à distance	oui + Financement OPCO possible	1035


ESPAGNOL VITICOLE - COURS PERSONALISE A DISTANCE - Formation certifiante

	DUREE	DATES	LIEU	ELIGIBILITE CPF	PRIX € HT/pers.
	14H00	programme individualisé / nous contacter	Formation à distance	oui + Financement OPCO possible	1250


WSET NIVEAU 3 en français

	DUREE	DATES	LIEU	ELIGIBILITE CPF	PRIX € HT/pers.
	35H00	Du 30/06/2025 au 04/07/2025 Du 24/11/2025 au 28/11/2025	Villa Caroube TainL'Hermitage	Financement OPCO possible	1200


LE VIN EN RESTAURATION : service - conseil & accords

	DUREE	DATES	LIEU	ELIGIBILITE CPF	PRIX € HT/pers.
	21H00	Du 17/03/2025 au 21/04/2025 Du 29/09/2025 au 03/11/2025	Villa Caroube TainL'Hermitage	Financement OPCO possible	750


L'ACTIVITÉ D'ANIMATION-CONSEIL VENTE DE VINS ET SPIRITUEUX EN POINT DE VENTE *niveau 1 : Organiser et tenir une prestation d'animation*

	DUREE	DATES	LIEU	ELIGIBILITE CPF	PRIX € HT/pers.
	35H00	Du 16/06 au 20/06/2025	Villa Caroube TainL'Hermitage	Financement OPCO possible	1550


L'ACTIVITÉ D'ANIMATION-CONSEIL VENTE DE VINS ET SPIRITUEUX EN POINT DE VENTE *niveau 2 : Approfondir les régions & les spiritueux*

	DUREE	DATES	LIEU	ELIGIBILITE CPF	PRIX € HT/pers.
	35H00	Du 23/06/2025 au 27/06/2025	Villa Caroube TainL'Hermitage	Financement OPCO possible	1550


L'ACTIVITÉ D'ANIMATION-CONSEIL VENTE DE VINS ET SPIRITUEUX EN POINT DE VENTE *niveau 3 : L'accord mets & vins dans l'argumentaire de vente*

	DUREE	DATES	LIEU	ELIGIBILITE CPF	PRIX € HT/pers.
	21H00	Du 27/08/2025 au 29/08/2025 Du 19/11/2025 au 21/11/2025	Villa Caroube TainL'Hermitage	Financement OPCO possible	1250


OENOTOURISME : Dynamiser l'offre oenotouristique

	DUREE	DATES	LIEU	ELIGIBILITE CPF	PRIX € HT/pers.
	21H00	Les lundis 05/05 + 12/05 + 19/05/2025 Les jeudis 09/10 + 16/10 + 23/10/2025	Villa Caroube TainL'Hermitage	Financement OPCO possible	630


DÉVELOPPER L'ACTIVITE COMMERCIALE ET L'IMAGE DE MARQUE PAR LES RÉSEAUX SOCIAUX - Formation certifiante

	DUREE	DATES	LIEU	ELIGIBILITE CPF	PRIX € HT/pers.
	21H00	Du 27/01/2025 au 29/01/2025 Les mardis 11/03 + 18/03 + 25/03/2025 Du 19/05/2025 au 21/05/2025 Les jeudis 11/09 + 18/09 + 25/09/2025	Villa Caroube TainL'Hermitage	oui + Financement OPCO possible	1042

CERTIFICATE IN SCOTCH WHISKY / EDINBURGH WHISKY ACADEMY - Formation certifiante anglais des spiritueux

	DUREE	DATES	LIEU	ELIGIBILITE CPF	PRIX € HT/pers.
	14H00	14/04/2025 ET 15/04/2025 20/10/2025 ET 21/10/2025	Villa Caroube TainL'Hermitage	oui + Financement OPCO possible	830

CHEESE EXPERT NIVEAU 1

	DUREE	DATES	LIEU	ELIGIBILITE CPF	PRIX € HT/pers.
	07H00	24/11/2025	Villa Caroube TainL'Hermitage	Financement OPCO possible	215



Contact et informations: Guillaume Reynaud
g.reynaud@terrarrhona.com - 07 48 13 26 33
www.terrarrhona.com

Les formatrices & formateurs avec qui nous sommes heureux de travailler



CRISTINA ARDELEAN
Accueillir sur mon territoire



ANNE FASHAUER
Photographie culinaire



CLEMENCE DUNIERE
Formation réseaux sociaux



EMILIE DEVAUX
Cuisiner la truffe



FLORA TODESCO
Trufficulture



LAETITIA CONIGLIO
CQP Vendeur conseil caviste



CYRIL CONIGLIO
CQP Vendeur conseil caviste



DIEGO BONNEL
WSET



BAPTISTE GAUTHIER
Certified Saké Sommelier



GUILLAUME REYNAUD
Responsable formation

**Terra
Rhona**
L'ÉCOLE PROFESSIONNELLE
VINS & SPIRITUEUX