



La RVF crée la « Revue du Vin de France Academy » et des formations certifiantes

La Revue des vins de France (RVF) proposent des formations d'excellence en œnologie basées sur les différentes techniques de dégustation : intuitives et géo-sensorielles, en partenariat avec Les « Ateliers de Franck Thomas », qui décroche en 2000 les titres de Meilleur sommelier d'Europe Meilleur sommelier de France, et Meilleur Ouvrier de France Sommelier. En 2004, il est demi-finaliste pour le titre de Meilleur sommelier du monde



Franck Thomas est Meilleur Sommelier d'Europe et Meilleur Ouvrier de France sommelier en 2000

Plusieurs formations certifiantes pour les amateurs et les professionnels sont modulées, avec l'obtention du **titre professionnel de niveau 4**, reconnu par l'Etat.

3 niveaux de certifications sont créés pour les amateurs + une Masterclass, + une formation sur les accords mets et vins + un titre professionnel de **sommelier caviste, ambassadeur en gastronomie**, structuré de 30 à 70 jours (de 210 à 490 heures), avec 200 vins dégustés.

Construit en 5 blocs ce titre professionnel comprend un enseignement sur la

maitrise des achats des vins, la vente du vin , la connaissance du vin, l'organisation d'événements et de dégustations oenotouristiques et la gestion et la stratégie de développement d'une entreprise liée au monde de la gastronomie. Plus d'infos www.larvf.com

L'année 2019 marque le début d'une nouvelle ère pour l'entreprise avec son rachat par le groupe Marie Claire. Franck Thomas Formation rejoint ainsi la Revue du Vin de France et Cuisine et Vins de France au sein de la « Revue du Vin de France Academy ».