



Caviar de Neuvic introduit une formation e-learning dédiée à l'univers du caviar

Caviar de Neuvic annonce la mise en ligne de son nouveau programme de formation dédié au caviar. Ce parcours, composé de 12 vidéos et de 10 épisodes détaillés, est proposé en trois langues (Français, Anglais, Japonais). Il aborde l'histoire du caviar, ses méthodes de production, les différentes manières de le déguster tout en mettant en lumière les défis spécifiques rencontrés à Neuvic.

Une formation en ligne accessible et complète

La formation est optimisée pour une accessibilité sur tous les appareils – mobile, tablette et ordinateur – permettant aux participants de suivre les modules à leur propre rythme et selon leurs disponibilités. Conçue pour s'adapter à tous les niveaux d'expérience, elle inclut une variété de supports pédagogiques, tels que des documents PDF, des graphiques, des diagrammes organoleptiques, ainsi que des conseils pratiques.

D'une durée totale de 3 à 4 heures, la formation est structurée en vidéo de 15 minutes chacune. Après chaque vidéo, les participants ont la possibilité de tester leurs connaissances grâce à un quiz interactif. À la fin du parcours, un certificat TOIC (Test Of International Caviar), signé par Laurent Deverlanges, sera délivré, attestant de la complétion et de la rigueur du programme.

Les professionnels du secteur peuvent également demander des accès exclusifs auprès de nos formateurs, leur donnant accès à des ressources supplémentaires pour approfondir leur expertise.

Une ouverture progressive de la formation

La formation sera d'abord lancée en septembre pour les professionnels du secteur, qui bénéficieront d'un accès exclusif à des ressources supplémentaires

Dès octobre, elle sera ouverte au grand public avec une offre "phy-digitale" combinant formation en ligne et dégustation de produits de la Maison. Ces offres permettent d'allier apprentissage théorique et expérience pratique, offrant ainsi une immersion complète dans l'univers du caviar.

Trois options seront proposées aux particuliers :

"Expert en caviarologie" - 250 euros

- Accès à la formation complète
- 10g de caviar Baeri Signature
- 10g de caviar Oscière Signature
- 1 beurre de caviar
- 1 vodka (5cl)
- 1 rillettes au caviar
- 1 soupe d'esturgeon
- 1 visite du Domaine
- 1 cuillère en nacre logotée
- 1 clé à caviar

"Formation caviariste" - 99 euros

- Accès à l'intégralité des épisodes de la formation

"L'art de la dégustation" - 80 euros

- Accès à l'épisode "Art de la dégustation"
- 10g de caviar Baeri Signature
- 10g de caviar Oscière Signature
- 1 cuillère en nacre logotée
- 1 clé à caviar.

Une expérience unique à ne pas manquer

Laurent Deverlanges, fondateur de Caviar de Neuvic, déclare : « Cette formation représente une opportunité unique de partager notre passion pour le caviar et d'offrir une expérience immersive à tous ceux qui souhaitent découvrir cet univers exceptionnel. »

Les inscriptions pour les professionnels ouvriront le 1er septembre via le lien suivant :

Le grand public pourra s'inscrire à partir du 1er octobre via le lien suivant :

Nos formations seront disponibles sur son site internet <https://caviar-de-neuvic.com/fr/>