



CERTIFICAT DE VITICULTURE CERTIFICAT D'ŒNOLOGIE

Programmation 2017 – 2018



**Itinéraires
techniques et
stratégies de
production**



Université du vin

Le Château – 26790 SUZE LA ROUSSE

☎ : 04 75 97 21 30

✉ : contact@universite-du-vin.com

www.universite-du-vin.com

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

N° Siret : 324 249 937 000 16



Certificat de viticulture et d'œnologie

- Vous avez un projet de reprise d'un domaine viticole, de création d'une cave particulière ?
- Vous êtes salarié de la filière vitivinicole soucieux de compléter vos compétences?

Cette formation s'adresse à vous

Le monde viticole subit actuellement de profondes mutations. L'évolution des attentes des consommateurs, l'implication croissante d'investisseurs extérieurs et les demandes du négoce, modifient les objectifs de production que poursuivent les exploitations viticoles.

Maîtriser les bases techniques et scientifiques de la viticulture et l'œnologie est indispensable à tout chef d'exploitation ou tout salarié de la filière souhaitant enrichir son parcours professionnel.

Les certificats de viticulture et d'œnologie de l'Université du Vin de Suze-la-Rousse vous apporteront les moyens de répondre à ces nouvelles exigences. 30 jours de formation technique et précise, en adéquation avec les attentes du marché, vous permettront d'acquérir les connaissances indispensables pour investir ou se développer au sein de la filière vitivinicole. Ces certificats s'inscrivent également dans la démarche de professionnalisation des jeunes et futurs employés non spécialisés pouvant être recrutés par les entreprises.

Le « **Certificat de gestion et administration des domaines viticoles** » vous permettra de compléter ces compétences techniques par une approche économique du domaine viticole. Programmation de Mars à Juin 2018.

Certificat de viticulture

Objectif : Raisonner et mettre en œuvre une conduite de la vigne adaptée aux contraintes et à des objectifs économiques et environnementaux définis.

Cet enseignement, utile à tout décisionnaire viticole, aborde les points stratégiques de conduite du vignoble : établissement de la vigne, gestion des terroirs et des parcelles, entretien des sols, choix de l'encépagement, viticulture raisonnée, protection phytosanitaire et objectifs qualitatifs, conversion en viticulture biologique, enjeux économiques et environnementaux.

17 – 18 – 19 – 20 Octobre 2017

- Comprendre les enjeux de l'installation en viticulture : l'accès au foncier, les facteurs-clés de succès, les écueils à éviter, intégrer les enjeux d'une viticulture durable.
- Planter et restructurer un vignoble : stratégie de production, incidences économiques et contraintes environnementales.
- Raisonner la plantation en fonction des objectifs de l'exploitation.
- Analyser l'existant pour raisonner la plantation
- Adapter ses coûts de production aux enjeux de la restructuration
- Connaître et gérer les terroirs viticoles.

20 – 21 – 22 – 23 Novembre 2017

- Connaître le cycle physiologique de la vigne et travaux sur la vigne.
- Choisir ses pratiques culturales, en comprendre l'impact sur le développement de la vigne et la qualité des raisins
- Mettre en œuvre une protection phytosanitaire raisonnée : les moyens nécessaires à sa mise en place. Réseau de lutte intégrée

11 – 12 – 13 – 14 – 15 Décembre 2017

- Optimiser la gestion du sol par :
 - Les analyses agronomiques
 - La matière organique en viticulture
 - La gestion de la fertilisation selon les objectifs de production
 - La gestion des rendements
- Comment produire des vins biologiques ? Comprendre les impacts des différents modes de production, s'y retrouver avec les différents labels.

Certificat d'œnologie

Objectif : Maîtriser les processus-clés de l'élaboration des vins tranquilles.

17 jours d'enseignement avec des œnologues experts détaillant les techniques œnologiques : types de vinification et d'élevage, conditionnement, suivi de qualité, traçabilité et hygiène. Ces journées de formation s'adressent à tout responsable de domaine ou de cave désireux d'adapter sa production aux enjeux économiques des marchés et au potentiel de son domaine.

15 – 16 – 17 – 18 – 19 Janvier 2018

- Mettre en place une méthode et un vocabulaire de dégustation communs pour appréhender les enjeux œnologiques
- Comprendre les mécanismes de transformation de la matière première: constitution du raisin, facteurs de qualité, évolution et contrôles de la maturation, transport de la vendange, définition du vin, description des phénomènes préfermentaires et fermentaires, oxydation et réduction, enzymes, levures, bactéries, fermentation alcoolique.
 - Vinification des vins blancs
 - Vinification des vins rouges
 - Elaboration des vins rosés : tendances et enjeux
 - Organisation matérielle d'un atelier de vinification (installation, matériel)

29 – 30 – 31 Janvier – 1^{er} et 2 Février 2018

- Microbiologie des vins, impact des micro-organismes en phase de vinification, établir un diagnostic microbiologique, maîtriser les risques microbiologiques
- Focus sur la gestion de l'oxygène : maîtrise et impact. Inertage et désoxygénation.
- Préparer les vins à la mise en bouteille :
 - Maîtriser les techniques d'élevage et de conservation
 - clarification et stabilisation des vins avec usage des produits œnologiques pour les traitements des vins
 - Maîtriser la Filtration : procédés, matériaux, résultats.

6 – 7 – 8 – 9 Mars 2018

- Assemblage et mise en bouteille
- Optimiser l'élevage et la conservation des vins en fonction de vos objectifs. Elevage en barrique. Incidences du bois et qualité des vins.
- Maîtriser la qualité et les risques du bouchage. Les principes de qualité et de choix. Les déviances. Le choix du matériel.
- Vinifier, élever et mettre en bouteille des vins biologiques
- Savoir identifier et analyser les défauts aromatiques et gustatifs d'un vin.

28 – 29 – 30 Mars 2018

- Assurer une hygiène et sécurité optimale dans la filière vinicole. Bonnes pratiques d'hygiène. Méthodes préventives et curatives au chai et sur la chaîne de mise en bouteilles. Mise en place de l'HACCP. Application de la réglementation.
 - Gestion des risques dans un domaine vitivinicole.
 - Optimiser la gestion des effluents et maîtrise de l'eau dans la cave.
-

Organisation des formations :

Lieu des cours : Université du Vin à Suze la Rousse, opportunités de contact et services d'information tels que la bibliothèque, laboratoires, banque de données, Internet, réseau des anciens élèves.

Effectif par session: minimum 8, maximum 30

Corps enseignant : Intervenants rattachés à l'Université du Vin : Agronomes, Œnologues, Praticiens et chefs d'entreprises, Consultants, Experts.

Moyens pédagogiques : Exposés théoriques, diaporama, supports pédagogiques, cas pratiques, dégustations, rencontres et visites professionnelles.

Modalités d'évaluation des compétences et capacités : Contrôle continu des acquisitions, mise en situation professionnelle, cas pratiques, tests techniques, études de cas

A l'issue de la formation : Remise d'une attestation de fin de formation et du/des certificats suivis

Tarifs des formations :

Certificat de viticulture

Durée : 91 heures

Coût : **1802,50 €uros HT**

soit 2163 €uros TTC

Certificat d'œnologie

Durée : 119 heures

Coût : **2152,50 €uros HT**

soit 2583 €uros TTC

Certificat de viticulture et d'œnologie

Durée : 210 heures

Coût : **3407,50 €uros HT**

soit 4089 €uros TTC

(tarif préférentiel accordé par l'Université du Vin si le stagiaire suit les 2 certificats)

Financement des frais de formation :

Les salariés peuvent demander à bénéficier d'une prise en charge sur le plan de formation de l'entreprise ou d'un Congé Individuel de Formation, et obtenir à ce titre une prise en charge des frais de formation. Ils doivent en faire la demande à leur employeur ainsi qu'au Fonds d'Assurance Formation dont ils dépendent.

Les stagiaires demandeurs d'emplois peuvent se rapprocher de Pôle Emploi pour faire valider leur projet de formation et obtenir sous certaines conditions une prise en charge partielle ou totale des frais de formation.

Pour les exploitants agricoles, demande de financement déposée par l'Université du Vin auprès du VIVEA. Nous contacter pour plus de renseignements.

Attention : Les délais d'instruction des dossiers auprès des différents organismes financeurs peuvent être très longs, prévoir de faire les demandes avant le début de la session de formation.



DEMANDE DE PRE-INSCRIPTION 2017 – 2018

CERTIFICAT DE VITICULTURE

CERTIFICAT D'ŒNOLOGIE

RENSEIGNEMENTS PERSONNELS

Madame

Monsieur

NOM : Prénom :

Adresse personnelle :

Code Postal : Ville :

Tel : Portable :

E-Mail :

Date et lieu de naissance :

Niveau de formation :

SITUATION ACTUELLE

Salarié

Nom et adresse de l'entreprise :

Poste occupé :

Demandeur d'emploi

Inscrit à pôle emploi oui non si oui N° identifiant :

Bénéficiaire Allocation Aide au retour à l'Emploi : oui non

Autre allocation : précisez :

Exploitant agricole : Nom et adresse de l'exploitation :

Autre – A préciser :

PROJET PROFESSIONNEL

Approfondissement des connaissances

Réorientation professionnelle

Création d'entreprise : à préciser :

Autre – A préciser :

MODE DE FINANCEMENT PREVU

Personnel

Employeur : nom et coordonnées de la société qui signera la convention de formation

Fonds d'Assurance Formation : Lequel

Pôle emploi

Autre – A préciser :

Coût de la formation et engagement du stagiaire :

Je soussigné(e) déclare :

- Avoir pris connaissance du coût de la formation (cocher la case) :
 - 2163 €uros TTC Certificat de viticulture
 - 2583 €uros TTC Certificat d'œnologie
 - 4089 €uros TTC Certificat viticulture et œnologie
- Demander ma pré-inscription à la formation (cocher la case) :
 - Certificat de viticulture
 - Certificat d'œnologie
 - Certificat de viticulture et d'œnologie

suivant les modalités et conditions figurant sur la notice de présentation du programme, dont j'ai pris connaissance.

➤ Engager toutes les démarches nécessaires pour trouver le financement de la formation avant le début de celle-ci.

➤ J'attends la confirmation définitive de l'acceptation de mon dossier d'inscription, que l'Université du Vin enverra par courrier, après sélection des candidats à partir de leur curriculum vitæ, leurs diplômes, leur activité professionnelle et leurs motivations.

Pièces à joindre au dossier de pré-inscription :

Je joins à ma demande de pré-inscription :

- Une lettre de motivation présentant le projet professionnel (pour les stagiaires étrangers, mentionner la bonne compréhension du français),
- Un curriculum vitæ,
- Deux photos d'identité,

Fait à.....le.....

Signature obligatoire (précédée de la mention manuscrite « lu et approuvé ») :

*Dossier à retourner à : Université du Vin – Le Château – 26790 Suze la Rousse
avant le 08 Septembre 2017*