



Le Château - F 26790 SUZE LA ROUSSE

Téléphone : (33) 04 75 97 21 34 - Télécopie : (33) 04 75 98 24 20
Site : www.universite-du-vin.com
Mail : contact@universite-du-vin.com
N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26
N° SIRET : 324 249 937 00016

DATES :	20 avril 2017
Coût €uros	224 €uros TTC 186,67 €uros HT
Durée	7 heures
Effectif moyen	20 Personnes
Coût Heure/Stagiaire :	26,67 €uros HT
Effectif minimum :	8
Effectif maximum :	30

Découvrir les Vins de Provence

Public concerné

► Professionnels de la production, de la commercialisation, de l'œnotourisme, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

Pré-requis :

► Aucun

Objectifs du stage :

► Donner une présentation organisée des différentes appellations.

Lieu de l'action

► Université du Vin – Suze la Rousse

Moyens pédagogiques mis en œuvre

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques et dégustations

Moyens d'encadrement

► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :

- Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
- Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.
- Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation

A l'issue de la formation :

► Remise au stagiaire d'une attestation de formation

PROGRAMME

- Présentation générale des différentes appellations régionales:
 - . Coteaux de Pierrevert,
 - . Coteaux d'Aix en Provence,
 - . Côtes de Provence,
 - . Baux de Provence,
 - . Côteaux Varois.
- Aspects géographiques et économiques de ces différentes appellations
- La distinction des crus Bandol, Bellet, Cassis, Palette.
- Dégustation de différents types de vins des régions abordées,
- Notions de terroir, particularités de vinification en rosé / explication des crus classés.