



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	19 et 20 Avril 2018	Coût Heure/Stagiaire	27,14 €uros HT
COUT TTC	456,00 €uros TTC	Durée	14 heures
Coût HT	380,00 €uros HT	Effectif minimum :	8 Personnes
		Effectif maximum :	30 Personnes

DECOUVRIR ET DEGUSTER LES VINS DU MONDE (Europe et Nouveau Monde)

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 :

► Acquérir une ouverture internationale aujourd'hui nécessaire aux professionnels du commerce et de la dégustation.

Lieu de l'action :

► Université du Vin – Suze la Rousse

Moyens pédagogiques :

► 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

1er Jour

- Introduction sur la viticulture mondiale (production et consommation)- chiffres-clés, modèles de production
- Les pays viticoles historiques
 - o Les méditerranéens
 - Géorgie
 - Liban
 - Italie
 - Espagne
 - Portugal
 - o Les continentaux
 - Hongrie
 - Autriche
 - Allemagne
 - Suisse

2ème jour

- Découverte des vignobles du continent américain
 - Etats Unis
 - Argentine
 - Chili
 - Uruguay, Brésil
- Découverte des vignobles d'Afrique et du pacifique
 - Afrique du Sud
 - Australie
 - Nouvelle Zélande
 - Vignobles d'Asie

Chaque zone est illustrée par une dégustation appliquée de vins les plus représentatifs en termes de cépages, terroir, mode d'élaboration