



UNIVERSITÉ DU VIN

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

<u>DATES</u>	Les 19 et 20 Novembre 2018
<u>Coût TTC</u>	468,00 €uros TTC
<u>Coût HT</u>	390,00 €uros HT
<u>Coût heure/stagiaire</u>	27,86 €uros HT
<u>Durée</u>	2 jours (14 heures)
<u>Effectif minimum :</u>	8
<u>Effectif maximum :</u>	30

CHOISIR LES PRATIQUES CULTURALES ADAPTEES A VOTRE STRATEGIE

Les incidences sur le développement de la vigne et la qualité des raisins.

Public concerné :

► Les vigneron, les techniciens viticoles, les directeurs de cave, les œnologues, les maîtres de chai, les personnes en reconversion professionnelle dans la filière

Pré-requis :

► Aucun

Objectifs du stage :

► Comprendre les incidences des travaux viticoles sur la qualité de la récolte. Analyser et résoudre les problèmes pour optimiser la production de raisins de haute qualité.

Lieu de l'action

► Université du Vin – Suze la Rousse

Moyens pédagogiques :

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama

Moyens d'encadrement

► L'Université du Vin assure le déroulement de l'action de formation et garantit le choix des intervenants quant à leur compétence et spécialité

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 peut être réalisée oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires ou sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage
- Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction

A l'issue de la formation :

► Remise au stagiaire d'une attestation de formation

