



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

Date :	Le 29 Mars 2019
Coût	234,00 €uros TTC 195,00 €uros HT
Durée	7 heures
Effectif moyen :	20 Personnes
Coût Heure/Stagiaire :	27,86 €uros HT
Effectif minimum :	8
Effectif maximum :	25

Découvrir les Vins d'Alsace, Jura, Savoie

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 de l'Alsace, du Jura et de la Savoie: climat continental, terroirs divers, cépages et appellations basées sur les cépages
- Indications et chiffres économiques
- Les cépages :
 - Alsace : Chasselas, Gewurztraminer, Muscat, Pinot Blanc, Pinot Noir, Riesling, Sylvaner, Tokay
 - Jura : Savagnin, Chardonnay, Trousseau, Poulsard, Pinot Noir
 - Savoie : Altesse, Jacquère, Chasselas, Mondeuse, Gamay, Pinot noir,...
- Les grandes régions et les diversités des terroirs
- La hiérarchie des appellations/ les crus
- Les vinifications particulières (Vendanges tardives, SGN, vin de Paille, Vin jaune)

Des séances de dégustation de vins de ces 3 régions illustrent la diversité et la typicité des vins de ces régions