



# UNIVERSITÉ DU VIN

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

<u>Date</u>	14 Mai 2019
<u>Tarif T.T.C.</u>	234 €uros TTC
<u>Tarif HT</u>	195 €uros HT
<u>Durée</u>	7 heures
<u>Coût Heure/Stagiaire</u>	27,86 € HT
<u>Effectif minimum :</u>	8
<u>Effectif maximum :</u>	25

## Savoir Déguster les Miels

### Public concerné

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

### Pré-requis :

► Aucun

### Objectifs du stage :

► Appréhender les facteurs déterminants pour la constitution et les qualités des miels et maîtriser les techniques d'évaluation sensorielle des miels.

### Lieu de l'action et organisation pratique

► Université du Vin – Suze la Rousse

### Moyens pédagogiques mis en œuvre

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques

### 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.



Université du Vin - Le Château  
26790 Suze-La-Rousse - France  
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30  
contact@universite-du-vin.com  
universite-du-vin.com

2018/2019 – Savoir déguster les miels  
page 1

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937  
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94

## Programme

- Données historiques sur le miel,
- Sa production et sa consommation,
- Les principales composantes de la qualité du miel, variations selon les origines,
- Appréciation sensorielle en vue d'une définition qualitative des miels (profils gustatifs selon les origines).