



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

<u>DATES :</u>	Le 16 avril 2019
<u>Coût €uros</u>	234,00 €uros TTC 195,00 €uros HT
<u>Durée</u>	7 heures
<u>Effectif moyen</u>	20 Personnes
<u>Coût Heure/Stagiaire :</u>	27,86 €uros HT
<u>Effectif minimum :</u>	8
<u>Effectif maximum :</u>	25

## 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



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 – Découvrir les Vins de Provence  
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

- 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.