

UNIVERSITÉ DU VIN

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

Dates au choix :

- les 23 & 24 janvier 2020
- les 16 & 17 mars 2020
- les 3 & 4 juin 2020
- les 8 & 9 septembre 2020

A Lyon

Coût TTC :	474 €uros TTC
Coût HT :	395 €uros HT
Durée :	2 jours - 14 heures
Coût Heure/Stagiaire :	28,21 €uros HT
Effectif minimum :	8
Effectif maximum :	20

PANORAMA DES VINS FRANÇAIS & FACTEURS DE QUALITE

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 clairement organisée des Vins de France sur la base des facteurs climatiques et technologiques ainsi que les principales caractéristiques organoleptiques de typicité des vins d'appellation des différentes régions.

Lieu de l'action

► 73 cours Albert Thomas 69003 LYON

Accessibilité :

► L'accessibilité des locaux et de la formation est possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

Délai d'accès :

► Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.

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

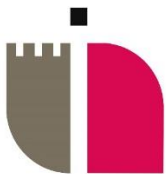
Modalités d'évaluation à l'issue de la formation

- 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

PROGRAMME

Objectif : Savoir sélectionner et valoriser les vins selon leurs facteurs naturels

- Comprendre l'impact de l'environnement géographique, notamment climatique, sur le comportement de la vigne et sur la qualité des raisins et du vin
- Se familiariser avec les cépages et leur répartition climatique
- Comprendre l'origine géologique des sols viticoles de France et leur influence sur la qualité des raisins et du vin ; définir le « Terroir »
- Assimiler l'importance du lien entre terroir et AOP/ Découvrir la notion de hiérarchie au sein des AOP

Chaque jour, des exercices pratiques de dégustation permettent d'illustrer les enseignements du cours.

NOTE BENE :

Cette formation de deux jours « **Panorama des vins de France et Facteurs de Qualité** » est considérée comme le Module 1 introductif du « **Certificat Vins & Terroirs de France** » de l'Université du vin.

Il comprend une évaluation en fin de module qui aura lieu au cours de la dernière demi-journée de formation.

Il peut cependant être suivi indépendamment des autres Modules du « **Certificat Vins & Terroirs de France** ».