

# UNIVERSITÉ DU VIN

Programme des **FORMATIONS**  
à **LYON**

2020 - 2021



**L'UNIVERSITÉ DU VIN**  
**AU CŒUR DE LA CAPITALE DE LA GASTRONOMIE :**  
**AFFÛTEZ VOS PAPILLES !**

**Université du vin**  
**Bureau de Lyon**

73, cours Albert Thomas - 69003 LYON

[contact@universite-du-vin.com](mailto:contact@universite-du-vin.com)

[www.universite-du-vin.com](http://www.universite-du-vin.com)



## QUI SOMMES-NOUS ?

Créée en 1978 avec le soutien des organisations vitivinicoles, territoriales et universitaires, l'Université du Vin est une structure éducative professionnelle dédiée aux métiers du vin.

Historiquement basée à Suze-la-Rousse, en Drôme Provençale, nous formons depuis plus de 40 ans des **professionnels** de tous les métiers de la filière, de la vigne au verre :

Dégustation, Sommellerie,  
Viticulture, Œnologie,  
Management de domaines viticoles,  
Commerce du vin, Œnotourisme

en **formations longues** (jusqu'à 1 an), en **formations courtes** (d'une ½ journée à 4 jours) ou **sur mesure**.



Nous accueillons aussi toute l'année des **amateurs et passionnés** pour des **stages de dégustation** en ½ journée ou à la journée.

Bonne nouvelle !  
Depuis Janvier 2020, nous proposons à Lyon de nombreux stages et formations pour **s'initier** ou **se perfectionner** à la dégustation des vins de la Vallée du Rhône et d'autres régions viticoles françaises.

## REJOIGNEZ LES FORMATIONS DE L'UNIVERSITÉ DU VIN À LYON !

Université du vin  
Bureau de Lyon

73, cours Albert Thomas - 69003 LYON  
[contact@universite-du-vin.com](mailto:contact@universite-du-vin.com)

[www.universite-du-vin.com](http://www.universite-du-vin.com)

Les locaux et espaces de formation sont accessibles pour les personnes en situation de handicap.  
L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de nos formations, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

# CERTIFICAT DE DÉGUSTATEUR PROFESSIONNEL EN VINS

Cette formation s'adresse à tout salarié ou acteur de la filière vitivinicole, ou aux personnes en reconversion souhaitant intégrer cette filière.



10 jours de formation répartis en 3 modules pour apprendre à déguster en professionnel.

## Module 1: S'INITIER AUX TECHNIQUES DE DÉGUSTATION DES VINS

Dates de sessions au choix :

COMPLET du 22 au 25 Septembre 2020

du 13 au 16 Octobre 2020

du 17 au 20 Novembre 2020

du 19 au 22 Janvier 2021

du 9 au 12 au Mars 2021

du 18 au 21 Mai 2021

## Module 2 : APPROFONDIR LES TECHNIQUES DE DÉGUSTATION

Dates de sessions au choix :

COMPLET du 4 au 6 Novembre 2020

du 24 au 26 Février 2021

du 16 au 18 Juin 2021

du 15 au 17 Décembre 2020

du 27 au 29 avril 2021

## Module 3 : ENTRAÎNEMENT SPÉCIALISÉ AUX CONCOURS ET JURYS EXPERTS

Dates de sessions au choix :

COMPLET du 2 au 4 Décembre 2020

du 7 au 9 Juillet 2021

du 24 au 26 Mars 2021



Les trois modules de ce certificat permettent de développer les compétences suivantes :

- Acquérir une méthode et un vocabulaire de dégustation,
- Identifier les facteurs de qualité, d'évolution et de typicité d'un vin pour définir son « style »,
- Reconnaître les principaux défauts du vin,
- Pouvoir classer et hiérarchiser des vins selon des critères prédéfinis.

## INFORMATIONS PRATIQUES

Formation dispensée sur Lyon – 69003

Tarif 2020/2021 (si les 3 modules sont suivis la même année) : 1 735 HT / 2082€ TTC

Tarif susceptible d'être révisé pour l'année universitaire 2021-2022

Formation éligible au CPF

Retrouvez la formation sur la plateforme [moncompteformation](https://moncompteformation.gouv.fr)



Pour toute question : [contact@universite-du-vin.com](mailto:contact@universite-du-vin.com)  
[www.universite-du-vin.com](http://www.universite-du-vin.com)

# CERTIFICAT VINS & TERROIRS DE FRANCE : CONSTITUER UNE GAMME PERFORMANTE



Un panorama complet des régions viticoles françaises pour donner des clés de compréhension et de sélection à toute personne chargée de constituer une gamme commerciale, une cave, une carte des vins etc.

## FORMATION MIXTE : Cours en présentiel + à distance

À distance = classes virtuelles, contenus sur une plateforme digitale + forum


10,5 jours de formation en présentiel répartis en 3 modules entre le 24 novembre et le 5 mars 2021

### Module 1 : Facteurs de Qualité et Constitution de Gamme

 À distance


### Module 2 : Savoir valoriser la diversité et les typicités des vignobles méditerranéens

*Vallée du Rhône, Provence-Corse, Languedoc-Roussillon*

 À distance + présentiel du 24 au 27 novembre 2020

### Module 3 : Savoir valoriser la diversité et les typicités des vignobles septentrionaux

*Bourgogne-Beaujolais, Alsace-Jura-Savoie, Champagne*

 À distance + présentiel du 12 au 15 janvier 2021

### Module 4 : Savoir valoriser la diversité et les typicités des vignobles océaniques

*Vallée de la Loire, Sud-Ouest, Bordeaux*

 À distance + présentiel du 2 au 5 mars 2021



Les **modules** peuvent être suivis indépendamment les uns des autres en dehors du Certificat Vins & Terroirs de France - mais doivent être tous avoir été suivis et validés pour prétendre à l'obtention du Certificat

## INFORMATIONS PRATIQUES

### Formation dispensée sur Lyon – 69003

Tarif 2020/2021 (si les 3 modules sont suivis la même année) :

**2075€ HT / 2490€ TTC**

*Tarif susceptible d'être révisé pour l'année universitaire 2021-2022*

Chaque module peut être suivi séparément en dehors du certificat

### Autre format disponible:

la formation est proposée en **100% présentiel** à

Suze-la-Rousse


Pour toute question : [contact@universite-du-vin.com](mailto:contact@universite-du-vin.com)  
[www.universite-du-vin.com](http://www.universite-du-vin.com)

# FORMATIONS COURTES

(1 à 4 jours)

## SOMMELLERIE ET RESTAURATION


### Savoir Allier mets & vins :

 Lundi 12 Octobre 2020  225€ HT / 270€ TTC

### Savoir déguster les bières :

 Lundi 2 novembre 2020  205€ HT / 246€ TTC

### Construire une carte de bières –Alliances mets & bières:

 Mardi 3 novembre 2020  205€ HT / 246€ TTC

### Savoir déguster les spiritueux :

 Lundi 22 février 2021  225€ HT / 275€ TTC

### Construire une carte des vins :



 Lundi 15 mars 2021  205€ HT / 246€ TTC




## DÉGUSTATION





### Initiation à la dégustation (4 jours)

 du 22 au 25 Septembre 2020    du 19 au 22 Janvier 2021  
du 13 au 16 Octobre 2020    du 9 au 12 au Mars 2021  695€ HT / 834€ TTC  
du 17 au 20 Novembre 2020    du 18 au 21 Mai 2021

### Approfondir les techniques de dégustation (3 jours) :

 du 4 au 6 Novembre 2020    du 15 au 17 Décembre 2020  
du 24 au 26 Février 2021    du 27 au 29 Avril 2021  520 € HT / 624€ TTC  
du 16 au 18 Juin 2021

### Entraînement Spécialisé aux jurys et concours (3 jours) :

 du 2 au 4 Décembre 2020    du 24 au 26 Mars 2021  520€ HT / 624€ TTC  
du 7 au 9 Juillet 2021


# FORMATIONS COURTES




**VIGNOBLES DE FRANCE – Formation mixte : e-learning + cours en présentiel**

*E-learning = classes virtuelles et contenus sur une plateforme digitale*


**Les vins du Languedoc-Roussillon**

 **Le mardi 24 novembre 2020**

**Les vins de Provence et de Corse**

 **Le mercredi 25 novembre 2020**


**Les vins de la Vallée du Rhône**

 **Le jeudi 26 novembre 2020**

**Les vins de Bourgogne**

 **Le mardi 12 janvier 2021**

**Les vins de Champagne**

 **Le mercredi 13 janvier 2021**

**Les vins d'Alsace, du Jura et de la Savoie**

 **Le jeudi 14 janvier 2021**

**Les vins de Bordeaux**

 **Le mardi 02 mars 2021**

**Les vins du Sud-Ouest**

 **Le mercredi 03 mars 2021**

**Les vins de la Vallée de la Loire**

 **Le jeudi 04 mars 2021**

 **260€ HT / 312 € TTC**

 **232,50€ HT / 279 € TTC**

 **260€ HT / 312 € TTC**

 **287,50€ HT / 345 € TTC**

 **232,50€ HT / 279 € TTC**

 **260€ HT / 312€ TTC**

 **260€ HT / 312 € TTC**

 **232,50€ / 279€ TTC**

 **260€ HT / 312€ TTC**

**Module Méditerranéen (2) packagé**  
inclus révisions & examen  
**600€ HT / 720€ TTC**

**Module Septentrional (3) packagé**  
inclus Vins du Beaujolais + révisions & examen  
**640€ HT / 768€ TTC**

**Module Océanique (4) packagé**  
inclus révisions & examen  
**600€ HT / 720€ TTC**

Modules du Certificat Vins & Terroirs de France



**WSET**

**WSET - Wine & Spirit Education Trust - Award in Wines-**

**Une formation reconnue au niveau international**

Tarifs comprenant la formation, le livre officiel et l'inscription à l'examen

**Préparer et passer l'examen du WSET 2- Award in Wines**

**Level 2:** les fondamentaux du monde du vin, avec un panorama des vins mondiaux- en anglais – 3 jours de présentiel

 **Du 02 au 04 février 2021**

 **550€ HT / 660€ TTC**

**Préparer et passer l'examen du WSET 3 Award in Wines**

**Level 3:** panorama exhaustif et gustatif des vins de France et du Monde- en anglais – 5 jours

 **Du 06 au 08 avril + 04 et 05 mai 2021**

 **920€ HT / 1104€ TTC**

# STAGES AMATEURS EN WEEK-END

Ces thèmes sont aussi déclinables  
en formules séminaires  
d'entreprise ou groupes privés.




## DEMI-JOURNÉE


**Initiation à la dégustation des vins de la Vallée du Rhône** : à partir de 60€ TTC/pers.

-  **Samedi 12 septembre 2020**
- Samedi 05 décembre 2020** *in english !*
- Samedi 06 mars 2021**
- Samedi 19 juin 2021**


**Dégustation croisée Fromages & vins** : à partir de 80€ TTC/pers.

-  **Samedi 07 novembre 2020**
- Samedi 20 mars 2021 - Samedi 26 juin 2021**

**Déambulation & dégustation, "les secrets  
de la Croix-Rousse"** 80€ TTC/pers

-  **Samedi 11 Juillet 2020**
- Samedi 17 Octobre – Samedi 15 mai 2021**

**Vin & Cinéma** : à partir de 90€ TTC/pers.

-  **Samedi 26 Septembre 2020 – Samedi 5 juin 2021**




## JOURNÉE COMPLÈTE


**Dégustation "Tour de France des régions viticoles"** : à partir de 220€ TTC/pers.

-  **Samedi 10 Octobre 2020**

**Dégustation "Route des vins du Monde"** : à partir de 220€ TTC/pers.

-  **Samedi 23 janvier 2021**

**Accords mets & vins** : à partir de 240€ TTC/pers.

-  **Samedi 21 novembre 2020**
- Samedi 29 mai 2021**

Et si vous offriez l'un de  
ces stages à un proche ?  
Pensez au "bon cadeau" !

Université du vin à Lyon  
73, cours Albert Thomas - 69003 LYON

**Pour toute information :**  
[contact@universite-du-vin.com](mailto:contact@universite-du-vin.com)  
[www.universite-du-vin.com](http://www.universite-du-vin.com)

► Anniversaire, fêtes de fin d'année,  
fête des mères/pères, départ à la  
retraite, etc.