

UNIVERSITÉ DU VIN

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

Date : Du 02 au 04 Décembre 2020
Du 24 au 26 Mars 2021
Du 26 au 28 Mai 2021
Du 7 au 9 Juillet 2021

A Lyon

Coût HT	520,00 €uros HT
COÛT TTC	624,00,00 €uros TTC
Coût Heure/Stagiaire :	24.76 €uros HT
Durée	21 heures – 3 jours
Effectif minimum :	8
Effectif maximum :	20

Entraînement spécialisé aux concours et jurys experts

Acquérir une approche pointue et professionnelle de la dégustation des vins pour analyser et transcrire les qualités et les défauts des vins de différentes origines, notamment en vue de participer à des jurys experts

Public concerné

► Professionnels de la production viticole (Œnologues, viticulteurs, chefs de cave, maîtres de chais, courtiers...), professionnels 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

► Reprendre la méthode d'analyse sensorielle pour identifier les descripteurs détaillés et poly sensoriels des vins.
► Trouver les liens entre les incidences œnologiques et les qualités organoleptiques.

Lieu de l'action et organisation pratique

► 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

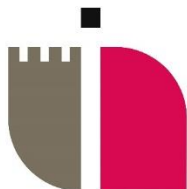
► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury.

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

Entraînement spécialisé aux concours et jurys experts

PROGRAMME

Affiner le repérage et l'identification des sensations.
Noter, Classer, Comparer, définir des profils sensoriels.

1^{ère} journée

- Travail d'étalonnage des sensations.
- Evaluation d'intensité de perceptions des constituants du vin.
- Appréciation de la qualité des tanins,
- Reconnaissance d'arômes.
- Affiner la distinction entre olfaction directe et rétro-olfaction.

2^{ème} journée

- Profils sensoriels des vins blancs et des vins rosés.
- Caractéristiques aromatiques et gustatives.
- Influence des terroirs, des choix d'élevage et évolution dans le temps, importance des conditions de service.

3^{ème} journée

- Profils sensoriels des vins rouges.
- Influence de l'élevage et du vieillissement.
- Effet millésime, influence du terroir.
- Importance des conditions de service.