

# 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 viticole, 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 journée.

Bonne nouvelle !

Depuis Janvier 2020, nous proposons aussi 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 :

du 22 au 25 septembre 2020	du 16 au 19 février 2021	du 18 au 21 mai 2021
du 13 au 16 octobre 2020	du 9 au 12 au mars 2021	du 22 au 25 juin 2021
du 17 au 20 novembre 2020	du 16 au 19 mars 2021	
du 19 au 22 janvier 2021	du 20 au 23 avril 2021	

## Module 2 : APPROFONDIR LES TECHNIQUES DE DÉGUSTATION

Dates de sessions au choix :

du 4 au 6 novembre 2020	du 30 mars au 1 <sup>er</sup> avril 2021
du 15 au 17 décembre 2020	du 27 au 29 avril 2021
du 24 au 26 février 2021	du 16 au 18 juin 2021

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

Dates de sessions au choix:

du 2 au 4 décembre 2020	du 26 au 28 mai 2021
du 24 au 26 mars 2021	du 7 au 9 juillet 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)



# 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.



## FORMATION MIXTE : Cours en présentiel + à distance

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

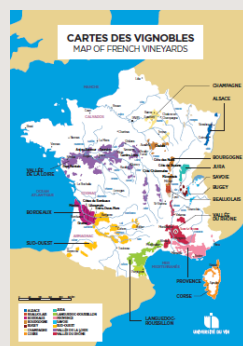
### Module 4 : Savoir valoriser la diversité et les typicités des

**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 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 4 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**

# FORMATIONS COURTES


(1 à 4 jours)

## SOMMELLERIE ET RESTAURATION



### Savoir allier mets & vins :

 Lundi 12 octobre 2020  225€ HT / 270€ TTC  
Lundi 1<sup>er</sup> mars 2021

### Savoir déguster les bières :

 Lundi 30 novembre 2020  205€ HT / 246€ TTC

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

 Mardi 1<sup>er</sup> décembre 2020  205€ HT / 246€ TTC

### Savoir déguster les spiritueux :

 Lundi 22 février 2021  225€ HT / 270€ 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 9 au 12 au mars 2021
du 13 au 16 octobre 2020	du 16 au 19 mars 2021
du 17 au 20 novembre 2020	du 20 au 23 avril 2021
du 19 au 22 janvier 2021	du 18 au 21 mai 2021
du 16 au 19 février 2021	du 22 au 25 juin 2021



 695€ HT / 834€ TTC



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

du 4 au 6 novembre 2020	du 30 mars au 1 <sup>er</sup> avril 2021
du 15 au 17 décembre 2020	du 27 au 29 avril 2021
du 24 au 26 février 2021	du 16 au 18 juin 2021

 520€ HT / 624€ TTC

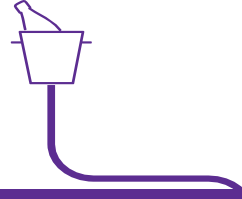


### rainement spécialisé aux jurys et concours (3 jours) :

du 2 au 4 décembre 2020	du 26 au 28 mai 2021
du 24 au 26 mars 2021	du 7 au 9 juillet 2021

 520€ HT / 624€ TTC

# FORMATIONS COURTES



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

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

### Semaine Vignobles Méditerranéens

Languedoc-Roussillon - Vallée du Rhône - Provence - Corse

inclus révisions & examen

 du 24 au 27 Novembre (3,5 jours)

 600€ HT / 720€ TTC

### Semaine Vignobles Septentrionaux

Bourgogne & Beaujolais - Alsace - Jura - Savoie - Champagne

inclus révisions & examen

 du 12 au 15 janvier 2021 (3,5 jours)

 640€ HT / 768€ TTC

### Semaine Vignobles Océaniques

Bordeaux - Sud-Ouest - Val de Loire

inclus révisions & examen

 du 02 au 05 mars 2021 (3,5 jours)

 600€ HT / 720€ TTC



## 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 10 au 12 mai 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

 Les 22, 23 et 24 juin + 07 et 08 juillet 2021  1000€ HT / 1200€ TTC

Level 1 : Une introduction aux vins destinée aux débutants, pour celles et ceux qui se lancent dans ce secteur ou qui s'intéressent au vin – en français - 1 journée

 Le samedi 12 Juin 2021

 183,33 € HT / 220€ 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 22 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 27 mars 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" !

**Pour information & réservation :**

<https://resa.universite-du-vin.com>

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

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