

UNIVERSITÉ DU VIN

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

2021 - 2022



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

Université du vin
Bureau de Lyon
Château de Montchat
51 rue Charles Richard – Place du Château
69003 LYON

contact@universite-du-vin.com

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.

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

Château de Montchat

51 rue Charles Richard – Place du Château

69003 LYON

contact@universite-du-vin.com

www.universite-du-vin.com



Château de
Montchat

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 21 au 24/09/2021

Du 12 au 15/10/2021

Du 16 au 19/11/ 2021

Du 07 au 10/12/2021

Du 8 au 11/03/2022

Du 18 au 21/01/2022

Du 15 au 18/02/2022

Du 12 au 15/04/2022

Du 17 au 20/05/2022

Du 21 au 24/06/2022

Module 2 : APPROFONDIR LES TECHNIQUES DE DÉGUSTATION

Dates de sessions au choix :

Du 08 au 10/09/2021

Du 03 au 05/11/2021

Du 14 au 16/12/2021

Du 23 au 25/02/2021

Du 29 au 31/03/2022

Du 04 au 06/05/2022

Du 15 au 17/06/2022

Module 3 : ENTRAÎNEMENT SPÉCIALISÉ AUX CONCOURS ET JURYS EXPERTS

Dates de sessions au choix:

Du 06 au 08/10/2021

Du 01 au 03/12/2021

Du 22 au 24/03/2022

Du 23 au 25/05/2022

Du 06 au 08/07/2022



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 2021/2022 (si les 3 modules sont suivis la même année) : **1 815 HT / 2 178€ TTC**

Tarif susceptible d'être révisé pour l'année universitaire 2022-2023

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 23 novembre et le 4 mars 2022

Module 1 : Facteurs de Qualité et Constitution de Gamme



À distance – accessible à partir du 01/10/2021

Module 2 : Savoir valoriser la diversité et les typicités des

vignobles méditerranéens

Vallée du Rhône, Provence-Corse, Languedoc-Roussillon



À distance + présentiel du 23 au 26 novembre 2021

Module 3 : Savoir valoriser la diversité et les typicités des

vignobles septentrionaux

Bourgogne-Beaujolais, Alsace-Jura-Savoie, Champagne



À distance + présentiel du 11 au 14 janvier 2022

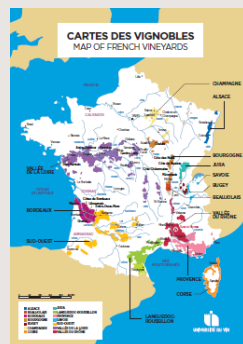
Module 4 : Savoir valoriser la diversité et les typicités des

vignobles océaniques

Vallée de la Loire, Sud-Ouest, Bordeaux



À distance + présentiel du 01 au 04 mars 2022



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 2021/2022 (si les 4 modules sont suivis la même année) :

2200€ HT / 2640€ TTC

Tarif susceptible d'être révisé pour l'année universitaire 2022-2023

Chaque module peut être suivi séparément en dehors du certificat



Autre format
disponible:
en 100%
présentiel à
Suze-la-Rousse

FORMATIONS COURTES

(1 à 4 jours)

SOMMELLERIE ET RESTAURATION


Savoir allier mets & vins :

 Lundi 15 Novembre 2021  250€ HT / 300€ TTC
Lundi 07 Mars 2022

Savoir déguster les bières :

 Mercredi 16 Mars 2022  215€ HT / 258€ TTC



Construire une carte de bières - Alliances mets & bières:

 Jeudi 17 Mars 2022  250€ HT / 300€ TTC

Construire une carte des vins :

 Lundi 28 Mars 2022  215€ HT / 258€ TTC


Savoir déguster les spiritueux :

 Lundi 4 avril 2022  250€ HT / 300€ TTC




DÉGUSTATION


Initiation à la dégustation (4 jours)

 Du 21 au 24/09/2021	Du 15 au 18/02/2022
Du 12 au 15/10/2021	Du 8 au 11/03/2022
Du 16 au 19/11/2021	Du 12 au 15/04/2022
Du 07 au 10/12/2021	Du 17 au 20/05/2022
Du 18 au 21/01/2022	Du 21 au 24/06/2022

Approfondir les techniques de dégustation (3 jours) :

 Du 08 au 10/09/2021	Du 29 au 31/03/2022
Du 03 au 05/11/2021	Du 04 au 06/05/2022
Du 14 au 16/12/2021	Du 15 au 17/06/2022
Du 23 au 25/02/2022	

Entrainement spécialisé aux jurys et concours (3 jours) :

 Du 06 au 08/10/2021	Du 23 au 25/05/2022
Du 01 au 03/12/2021	Du 06 au 08/07/2022
Du 22 au 24/03/2022	



 730€ HT / 876€ TTC

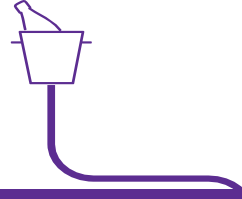


 550€ HT / 660€ TTC



 535€ HT / 642€ 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 23 au 26 Novembre 2021 (3,5 jours)



636€ HT / 763,20€ TTC

Semaine Vignobles Septentrionaux

Bourgogne & Beaujolais - Alsace - Jura - Savoie - Champagne

inclus révisions & examen



du 11 au 14 janvier 2022 (3,5 jours)



679€ HT / 814,80€ TTC

Semaine Vignobles Océaniques

Bordeaux - Sud-Ouest - Val de Loire

inclus révisions & examen



du 01 au 04 mars 2022 (3,5 jours)



636€ HT / 763,20€ TTC



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

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 21 mai 2022



185 € HT / 222€ TTC

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 français** – 3 jours de présentiel

Les 16, 17 et 18 mars 2022



570€ HT/ 684€ 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 français** – 5 jours

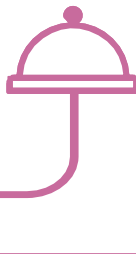
Les 11, 12 et 13 mai + 29 et 30 juin 2022



1050€ HT / 1260€ 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


Les vins de la Vallée du Rhône : à partir de 60€ TTC/pers.

 **Samedi 11 Décembre 2021**

Coteaux du Lyonnais – le Vignoble de Lyon : à partir de 60€ TTC/pers.

 **Samedi 07 Mai 2022**

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

 **Samedi 06 novembre 2021**

Samedi 19 mars 2022 - Samedi 25 juin 2022


Vins & Cinéma à partir de 90€ TTC/pers.

 **Samedi 11 Juin 2022**


Tous ces ateliers se déroulent au Château de Montchat (69003)

Déambulations & dégustations – Important: Ateliers itinérants à travers Lyon

« Les secrets de la Croix-Rousse » -90€ TTC/pers

 **Samedi 16 Octobre 2021 – Samedi 02 Juillet 2022**


« Lyon, la Saône et le vin » - 90€ TTC/pers

 **Samedi 09 Avril 2022**



JOURNÉE COMPLÈTE

Journée d'introduction aux vins – WSET niveau 1 – 220€ TTC / pers. Finançable par le CPF

 **Samedi 15 Janvier 2022 – Samedi 21 mai 2022**



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

 **Samedi 22 Janvier 2022**

Tous ces ateliers se déroulent au Château de Montchat (69003)

Pour information & réservation :

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

contact@universite-du-vin.com

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

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

Les ateliers de l'Université du vin en week-end à Lyon (hors atelier itinérants) se déroulent au **Château de Montchat** 51 rue Charles Richard 69003 LYON – parking gratuit et sécurisé sur place.