

CERTIFICATION EN ŒNOLOGIE :

Concevoir un protocole œnologique performant et adapté à ses objectifs

Programmation Janvier - Mars 2022



CERTIFICATION EN ŒNOLOGIE

- Vous avez un projet de reprise d'un domaine viticole, de création d'une cave particulière ?
- Vous êtes salarié de la filière vitivinicole soucieux de compléter vos compétences?

Cette formation s'adresse à vous.

Concevoir un protocole œnologique performant et adapté à ses objectifs

Objectif : Maîtriser les processus-clés de l'élaboration des vins tranquilles.

17 jours d'enseignement avec des œnologues experts détaillant les techniques œnologiques : types de vinification et d'élevage, conditionnement, suivi de qualité, traçabilité et hygiène. Ces journées de formation s'adressent à tout responsable de domaine ou de cave désireux d'adapter sa production aux enjeux économiques des marchés et au potentiel de son domaine.

Des visites-terrain viendront appuyer les apprentissages en salle.

Dates des 4 modules de formation :

10 – 11 – 12 – 13 – 14 Janvier 2022

31 Janvier – 1^{er} – 2 – 3 – 4 Février 2022

1 – 2 – 3 – 4 Mars 2022

28 – 29 – 30 Mars 2022

- Mettre en place une méthode et un vocabulaire de dégustation communs pour appréhender les enjeux œnologiques
- Définir un protocole grâce à la compréhension des mécanismes de transformation de la matière première : constitution du raisin, facteurs de qualité, évolution et contrôles de la maturation, transport de la vendange, définition du vin, description des phénomènes préfermentaires et fermentaires.
 - Vinification des vins blancs
 - Vinification des vins rouges
 - Elaboration des vins rosés : tendances et enjeux
- Microbiologie des vins, impact des micro-organismes en phase de vinification, établir un diagnostic microbiologique, maîtriser les risques microbiologiques
- Etudier l'opportunité de mettre en œuvre une vinification spéciale (vin effervescent, sucré,...)
- Préparer les vins à la mise en bouteille :
 - Maîtriser les techniques d'élevage et de conservation
 - Clarification et stabilisation des vins avec usage des produits œnologiques pour les traitements des vins
 - Maîtriser la filtration : procédés, matériaux, résultats.
- Savoir identifier et analyser les défauts aromatiques et gustatifs d'un vin.
- Réaliser un assemblage : intérêts et mise en œuvre
- Optimiser l'élevage et la conservation des vins en fonction de vos objectifs. Elevage en barrique. Incidences du bois et qualité des vins.
- Conditionnement et bouchage : matériel, intérêts/risques des différentes solutions
- Conception d'une cave
- Le plan d'hygiène, les bonnes pratiques
- Optimiser la gestion des effluents de la cave.
- Evaluations et bilan de la formation

Informations complémentaires :

Public concerné : Salariés, exploitants agricoles ou futurs exploitants, chefs d'entreprise, personnes en reconversion professionnelle.

Pre-requis : Aucun prérequis n'est exigé.

Conditions d'admission : Etude du dossier d'inscription par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. Vous recevrez un accusé-réception par mail pour confirmer l'enregistrement de votre dossier d'inscription. 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.

Durée de la formation : 119 heures réparties du 10 Janvier au 30 Mars 2022

Rythme de la formation : en discontinu

Effectif par session : minimum 8, maximum 30

Lieu des cours : Université du Vin à Suze la Rousse.

Accessibilité : L'accessibilité des locaux et de la formation 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.

Moyens d'encadrement : Intervenants rattachés à l'Université du Vin : Agronomes, Œnologues, Praticiens et chefs d'entreprises, Consultants, Experts.

Moyens pédagogiques : Exposés théoriques, diaporama, supports pédagogiques, cas pratiques, dégustations, rencontres et visites professionnelles, plateforme d'enseignement à distance.

Modalités d'évaluation des compétences : évaluation des compétences (mise en situation professionnelle, travaux pratiques, études de cas, tests techniques). La validation est obtenue à partir d'une moyenne de 11/20.

Attestation de formation : Remise d'une attestation de fin de formation et si validation du/des certificats suivis.

Tarifs des formations :

➤ Certification en œnologie Coût : **2410 €uros HT** soit **2892 €uros TTC**

Tarifs préférentiels accordé en cas de multi-participation aux certifications en viticulture, œnologie ou en management des domaines viticoles :

- **10%** de remise sur la 2^{ème} formation suivie (sur la base du tarif en vigueur lors de l'inscription),
- **20%** de remise sur la 3^{ème} formation suivie (sur la base du tarif en vigueur lors de l'inscription).

Financement des frais de formation :

➤ **Pour les salariés :**

- Possibilité de prise en charge sur le plan de formation interne de votre employeur,
- CPF (Compte Personnel de Formation) : voir www.moncompteformation.gouv.fr,
- CPF de Transition Professionnelle (ex-CIF) : prendre contact avec ATPPro (Association Transitions Pro) de votre région pour vérifier votre éligibilité à ce financement et obtenir un dossier de demande de prise en charge.

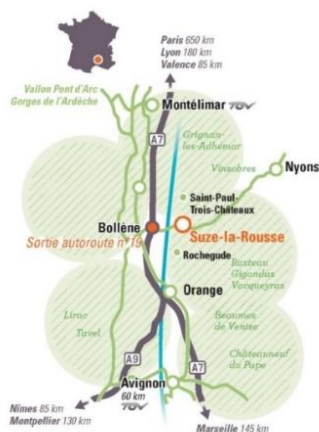
➤ **Exploitant agricole** : demande de financement déposée par l'Université du vin auprès du Vivea. Nous contacter

➤ **Pour les demandeurs d'emploi :**

- Compte Personnel de Formation : voir www.moncompteformation.gouv.fr
- Aides à l'embauche : Ces aides facilitent l'insertion professionnelle et intègrent le parcours de formation : AFPR, POEI.
- AIF : Pôle Emploi peut attribuer une aide individuelle à la formation (devis-AIF) pour contribuer au financement des frais de formation (dépôt de devis sur la plateforme dématérialisée de pôle emploi KAIROS – nous contacter)

➤ **Financement personnel** : Attention, ce statut ne pourra pas être modifié en cours de formation. Un échéancier de financement sera établi entre le centre de formation et le stagiaire.

N'hésitez pas à nous contacter pour avoir de plus amples renseignements concernant les différents dispositifs



DOSSIER INSCRIPTION 2021 – 2022

Certification en œnologie : concevoir un protocole œnologique performant et adapté à ses objectifs

RENSEIGNEMENTS PERSONNELS

Madame Monsieur

NOM : Prénom :

Adresse personnelle :

Code Postal : Ville :

Tel / Portable : E-mail :

Date et lieu de naissance :

Niveau de formation :

SITUATION ACTUELLE

Salarié Poste occupé :

Nom et adresse de l'entreprise :

Demandeur d'emploi Inscrit à pôle emploi oui non si oui N° identifiant :

Exploitant agricole : Nom et adresse de l'exploitation :

Autre – A préciser :

PROJET PROFESSIONNEL

Approfondissement des connaissances

Réorientation professionnelle

Création d'entreprise : à préciser :

Autre – A préciser :

MODE DE FINANCEMENT PREVU

Employeur : nom et coordonnées de la société qui signera la convention de formation :

CPF : toute demande d'inscription déposée sur la plateforme **moncompteformation** devra être validée par l'Université du vin pour être considérée comme reçue par nos services.

Pôle emploi

Personnel

Autre organisme – A préciser :

Coût de la formation et engagement du stagiaire :

Je soussigné(e)déclare :

Demander ma pré-inscription à la formation : « Concevoir un protocole œnologique performant et adapté à ses objectifs »

Avoir pris connaissance du coût de la formation : 2892 €uros TTC

Engager toutes les démarches nécessaires pour trouver le financement de la formation avant le début de celle-ci.

J'ai bien noté pouvoir bénéficier d'une remise de 10 % sur le tarif de la 2^{ème} certification suivie ou 20 % sur le tarif de la 3^{ème} certification suivie (ne concerne que les certifications viticulture, management ou œnologie) selon les modalités et conditions figurant sur la présentation du programme, dont j'ai pris connaissance.

Pour cela je précise la formation déjà suivie à l'Université du Vin :

certificat de viticulture en (année à préciser)

certificat de management des domaines viticoles.....(année à préciser)

Confirmation d'inscription :

J'ai bien noté que l'Université du Vin me confirmera par mail, dans la mesure des places disponibles, l'acceptation de mon dossier d'inscription après vérification de celui-ci.

Pièces à joindre au dossier de pré-inscription :

- Une lettre de motivation présentant le projet professionnel (pour les stagiaires étrangers, mentionner la bonne compréhension du français),
- Un curriculum vitæ,
- 1 photo d'identité,

Fait à.....le.....

Signature obligatoire (précédée de la mention manuscrite « lu et approuvé ») :

*Dossier à retourner complet par mail en un seul en voi à l'adresse suivante : contact@universite-du-vin.com
(si fichier trop volumineux weTransfer uniquement)*