



UNIVERSITÉ DU VIN

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

Dates



Formation éligible au
CPF

Coût HT :
Coût TTC :

Durée :
Coût Heure/Stagiaire :
Effectif minimum :
Effectif maximum :

Du 06 au 09 septembre 2022
Du 04 au 07 Octobre 2022
Du 22 au 25 Novembre 2022
Du 13 au 16 Décembre 2022
Du 17 au 20 Janvier 2023
Du 21 au 24 Février 2023
Du 07 au 10 Mars 2023
Du 11 au 14 Avril 2023
Du 09 au 12 Mai 2023
Du 13 au 16 Juin 2023



A Suze-la-Rousse

795,00 €uros HT
954,00 €uros TTC

28 heures
28,39 €uros HT
8
25

NIVEAU 1 - CERTIFICAT DE DEGUSTATEUR PROFESSIONNEL EN VINS S'INITIER AUX TECHNIQUES DE DEGUSTATION DES VINS

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

Prérequis : Aucun

Objectifs du stage

► Maîtriser les bases de l'évaluation sensorielle et des sensations organoleptiques,
► S'approprier les méthodes, les techniques et le vocabulaire de dégustation servant à reconnaître les diverses qualités d'un vin,
► Utiliser l'approche sensorielle des vins pour valoriser leur caractère et leur définition œnologique.

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 :

► En fin de module, une évaluation des compétences acquises est réalisée sous forme d'exercices écrits individuels (questions de compréhension, commentaire de dégustation).
► 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

Modalités pratiques :

► **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.

► **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.



Programme

NIVEAU 1 S'INITIER AUX TECHNIQUES DE DEGUSTATION DES VINS

Acquérir une méthode pratique, comprendre la diversité des caractéristiques organoleptiques du vin et exprimer ses sensations.

* 1^{ère} journée

Définition, intérêt et limites de la dégustation. Les mécanismes sensoriels, caractéristiques de la dégustation du vin. Repérer, analyser, interpréter ses sensations. Comprendre la diversité, l'origine et l'évolution des arômes du vin. Influence des choix techniques sur la qualité, le style d'un vin.

* 2^{ème} journée

Connaissance de la constitution du vin et repères gustatifs, premières notions d'équilibres gustatifs. Comprendre l'importance de l'organisation de la dégustation et son interférence sur la qualité des réponses.

* 3^{ème} journée

Expression des sensations. Acquérir un vocabulaire commun, exprimer un jugement d'ensemble.

* 4^{ème} journée

La dégustation comme outil de travail. Dégustation hédonique et discriminative.

Evaluation des compétences

NB : Chaque jour, des exercices pratiques de dégustation permettent d'intégrer progressivement la méthode