



# UNIVERSITÉ DU VIN

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

<b>DATES :</b>	27 Mars 2023
	<b>À Suze la Rousse</b>
<b>Coût TTC :</b>	276 Euros TTC
<b>Coût HT :</b>	230 Euros HT
<b>Durée :</b>	1 jour – 7 heures
<b>Coût heure/stagiaire :</b>	32,86 Euros HT
<b>Effectif minimum :</b>	8
<b>Effectif maximum :</b>	30

## CONCEVOIR UNE CAVE OPTIMISÉE PAR RAPPORT AUX OBJECTIFS DEFINIS

### Public concerné :

► Les vignerons, les techniciens viticoles, les directeurs de cave, les œnologues, les maîtres de chai, les personnes en reconversion professionnelle dans la filière

### Prérequis :

► Aucun

### Objectifs du stage :

► Savoir évaluer quel matériel de cave et quelle organisation mettre en œuvre pour répondre à un objectif de production donné

### Moyens pédagogiques :

► Diaporama et remise de documents aux participants, étude de cas

### Moyens d'encadrement

► L'Université du Vin assure l'encadrement technique de la formation et garantit le choix de l'intervenant spécialisé sur le sujet traité.

### Modalités d'évaluation à l'issue de la formation

► Une synthèse de l'évaluation des acquisitions peut être réalisée oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires ou sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage  
► Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction

### 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 :** 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 :** Étude 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

- Les questions à se poser en amont : cerner ses objectifs
  - o Volume et type de production / de process (de la vendange au produit fini)
  - o Type de commercialisation
  - o Accueil public ou non....
- Les étapes du projet, les démarches administratives, simulations,...
- Les grands types de matériaux (sol → plafond) et matériels de cave, les ordres de grandeur de prix
- Les seuils d'investissement selon le modèle projeté
- Une visite d'une installation de cave est intégrée au programme pour illustrer les options dans la réalité