


Date :	Les 10 et 11 Mai 2023
	A Suze la Rousse
Coût TTC :	552 €uros TTC
Coût HT :	460 €uros HT
Durée :	14 heures
Coût Heure/Stagiaire :	32,86 €uros HT
Effectif minimum :	8
Effectif maximum :	25



Programme Master Level Sud de France de la Région Languedoc-Roussillon

Le programme Master-Level Sud de France est une formation professionnalisante avancée sur la région viticole Languedoc-Roussillon. La formation à l'obtention du « Master Level Certificate » fournit une expertise aux participants sur le climat, les cépages, les terroirs mais aussi les pratiques viticoles, et le savoir-faire des vignerons de cette grande Région.

Public concerné

► Professionnels de la production, de la commercialisation, de l'œnotourisme, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

Prérequis :

► Aucun

Objectifs du stage :

► Ce programme permet d'acquérir ou d'approfondir ses connaissances sur les différentes appellations, cépages, vins, terroirs de la région à travers un cours théorique et des dégustations pratiques afin que les étudiants puissent maîtriser l'extrême diversité des vins du Languedoc-Roussillon.

Moyens pédagogiques mis en œuvre

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques et dégustations
► Chaque stagiaire reçoit un manuel complet de cours à découvrir avant la formation de manière à rentrer plus rapidement dans les explications géographiques et œnologiques. Des séances de dégustation commentée agrémentent et complètent la compréhension de la région et des vins du Languedoc Roussillon

Moyens d'encadrement

► Pré-inscription et inscription sur dossiers. L'intervenant valide les connaissances et la progression des stagiaires durant et en fin de formation.

Dispositif de suivi et d'évaluation :

► Un examen d'une heure se déroule en fin de formation sous forme de 50 questions à choix multiples, une carte des appellations (AOC ou IGP) à compléter, une rédaction sur plusieurs sujets du Languedoc/Roussillon. L'obtention du Master Level Languedoc Roussillon est validée à partir de 75 points sur 100. En cas d'échec, possibilité de repasser l'examen dans l'année dans un des centres de formation accrédité par Sud de France
► 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
► En cas de succès à l'examen, remise au stagiaire du « Master Level Sud de France Certificate »

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.



UNIVERSITÉ DU VIN

Programme

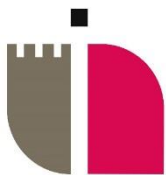
* 1ère journée

- Evolution historique du vignoble Languedocien : Les principales périodes, les faits majeurs (naturels – climatiques), les événements sociaux et économiques majeur,
- La localisation géographique,
- Les influences climatiques,
- Les formations géologiques et pédologiques (subdivision des zones),
- La diversité des sols,
- L'encépagement : Description des cépages,
- La production des différents types de vins,
- La désignation réglementaire des signes de qualité : Vins sans IG- IGP et AOC – AOP,
- Les vins IGP par département,
- La réglementation de l'appellation Languedoc,
- Les 15 zones de dénominations localisées dans l'ensemble Languedoc,
- Les 16 autres appellations du Languedoc,
- Deux séances de dégustation commentée (12 à 15 vins).

* 2ème journée

- Les appellations du Roussillon, Roussillon Villages et autres dénominations,
- Deux séances de dégustation commentée (12 à 15 vins),
- Les vinifications des VDN et effervescents de Limoux,
- Passage du QCM.





UNIVERSITÉ DU VIN

Bulletin d'inscription

Nom : Prénom :

Société :

CP : Ville :

Téléphone : Mail :

- S'inscrit à la formation Master Level Sud de France,

Niveau de formation générale :

Vos connaissances vitivinicoles :

Vos compétences en dégustation dans un cadre professionnel :

- Je m'engage à suivre la formation Master Level Sud de France dont le diplôme officiel est délivré uniquement par Sud de France Développement

- Je m'engage à passer l'évaluation dans le Prolongement,

- Je m'engage à ne pas reproduire le livre PROGRAMME « MASTER LEVEL » SUD DE FRANCE – Manuel de Formation, qui m'a été remis pour la préparation du programme.

Fait à le

Signature