

**DATES :** Le 07 Décembre 2022

**À Suze la Rousse**



**Coût €uros** 276,00 €uros TTC  
230,00 €uros HT

**Durée** 7 heures  
**Effectif moyen** 20 Personnes

**Coût Heure/Stagiaire :** 32,86 €uros HT

**Effectif minimum :** 8  
**Effectif maximum :** 25

## Les Vins de Provence et de Corse

### 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 :

► Donner une présentation organisée des typicités et des différentes appellations de ces 2 régions méditerranéennes.

### 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 :

- Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
- Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.
- 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.



UNIVERSITÉ DU VIN

## Programme

### PROVENCE :

- Présentation générale des différentes appellations régionales:
  - . Coteaux de Pierrevert,
  - . Coteaux d'Aix en Provence,
  - . Côtes de Provence,
  - . Baux de Provence,
  - . Côteaux Varois.
- Aspects géographiques et économiques de ces différentes appellations
- La distinction des crus Bandol, Bellet, Cassis, Palette.
- Dégustation de différents types de vins des régions abordées,
- Notions de terroir, particularités de vinification en rosé / explication des crus classés.

### CORSE

- Présentation générale des différentes appellations de Corse
- Présentation des types de vins
- Focus sur les cépages spécifiques
- Dégustation appliquée