


Date :	Le 25 Janvier 2023 À Suze la Rousse	
Coût:	276,00 €uros TTC 230,00 €uros HT	
Durée :	7 heures	
Coût Heure/Stagiaire :	32,86 €uros HT	
Effectif minimum :	8	
Effectif maximum :	25	

Les Vins du Sud-Ouest

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 différentes appellations et du Sud Ouest.

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

- Présentation de la mosaïque des vignobles du Sud-Ouest,
- Aperçu général de la diversité de ces vignobles à travers leur histoire, leur terroir et leur encépagement,
- Présentation des vignobles de l'Aquitaine : Bergeracois, Côtes de Duras, Côtes du Marmandais, Buzet, Côtes du Brulhois,
- Présentation des vignobles de l'Aveyron, du Haut Pays (Cahors, Vins de Lavilledieu, Côtes du Frontonnais, Gaillac),
- Dégustation appliquée de huit vins représentatifs
- Présentation des vignobles des Pyrénées (Tursan, Côtes de Saint-Mont, Madiran, Jurançon, Béarn, Irouleguy),
- Dégustation appliquée de huit vins représentatifs