

UNIVERSITÉ DU VIN

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

Date :	Programmation à la carte
Tarif :	500€ HT / personne 600€ TTC / personne
Durée estimative de formation :	30 heures Selon temps disponible et rapidité de l'apprenant
Tarif Horaire HT :	16,66 € HT / heure / personne
Accès individuel et sécurisé à la plateforme de formation à distance :	3 mois

L'essentiel des régions viticoles françaises Formation à distance

Objectifs de la formation : Présenter les vins des différentes régions de France sur la base des facteurs naturels et techniques,

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

Moyens pédagogiques mis en œuvre : Plateforme de formation à distance et contenus adaptés (voir page 3)

Moyens d'encadrement : l'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique par le recrutement d'intervenants spécialisés.

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

- Une évaluation des acquisitions est réalisée via des tests individuels d'auto évaluation
- 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 :

- **Cours à distance :** une bonne connexion internet est nécessaire
- **Accessibilité :** l'accessibilité de la formation est 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 à distance – L'essentiel des régions viticoles françaises – 2022-2023



DEROULE DE LA FORMATION :

INTRODUCTION : les facteurs naturels et de qualité des vins


2 classes virtuelles enregistrées d'1h30 : Introduction aux facteurs naturels de qualité des vins

→ Présentation historique des vins français, caractéristiques climatiques des zones viticoles, description des aspects géographiques majeurs influençant la culture de la vigne : Terroirs, cépages, climats, sols, techniques de vinifications....

→ Aspects réglementaires des vins français et législation en vigueur : les grandes catégories de vins et leur définition

Après la classe virtuelle, **mise à disposition des stagiaires du Support de cours** « Facteurs de qualité des vins »



 **Carnet de l'Université du vin** : contenu synthétique sur les facteurs naturels et de qualité des vins français

 **Test d'auto-évaluation** sur les facteurs naturels et de qualité des vins

Pour aller plus loin : Quelques documents, vidéos complémentaires sur les cépages, l'influence des climats, des sols

Pour chaque région Alsace, Beaujolais, Bordeaux, Bourgogne, Bugey, Champagne, Corse, Jura, Languedoc-Roussillon, Provence, Savoie, Sud-Ouest, Vallée de la Loire, Vallée du Rhône :

 **un carnet de synthèse** abordant les points-clés de spécificité de la région

→ Histoire et géographie/ Climats et sols / Cépages/ Types de vins/ AOP et IGP principales/ Carte de la région

 **Un test d'auto-évaluation** sur les spécificités de chaque région

Pour aller plus loin : Quelques documents et vidéos complémentaires



UNIVERSITÉ DU VIN

OUTILS DE FORMATION A DISTANCE

Universite Du Vin - Formation à distance

Accueil
Tableau de bord
Calendrier
Fichiers personnels

Essentiel des régions viticoles françaises

Accéder à la plateforme
Nom d'utilisateur
Mot de passe
Connexion

Vous avez oublié votre nom d'utilisateur et/ou votre mot de passe ?

Plateforme web sécurisée accessible 24h/24- 7js/7

Classes virtuelles animée par un formateur

Le Climat

TEMPERATURE
Besoin différencié
Pour chaque cépage
Températures extrêmes:
-25°C en hiver

EAU
Indispensable au métabolisme
- Limite inférieure des pluies : 400 mm/an

LUMIERE
Photosynthèse
- Intensité lumineuse: Latitude, pente
- Heures d'ensoleillement : exposition
- Facteurs de capture de la lumière: mode de conduite de la vigne, surface foliaire

VENTS
Rôle sanitaire
Fécondation

Contenus de référence

SYNTHÈSE
CARTE DES VITICOLES

BOURGOGNE

UNIVERSITÉ DU VIN

CLIMAT & SOLS

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Forum questions des stagiaires/ réponses des formateurs

UNIVERSITÉ DU VIN

FORUM ÉTUDIANTS
GÉO-VITI

Dans ce forum, vous pouvez poser des questions, répondre à vos camarades, échanger des informations... Les formateurs concernés par cette matière se connecteront régulièrement pour vous répondre, pour modérer ou compléter certaines informations...

Programme à distance – L'essentiel des régions viticoles françaises – 2022-2023

Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94