



# UNIVERSITÉ DU VIN

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

## Dates

Du 13 au 16/09/2022  
Du 11 au 14/10/2022  
Du 15 au 18/11/2022  
Du 31/01 au 03/02/2023  
Du 04 au 07/04/2023  
Du 23 au 26/05/2023



Formation éligible  
au CPF



A Aix-en-Provence

Coût HT :	795,00 €uros HT
Coût TTC :	954,00 €uros TTC
Coût Heure/Stagiaire :	28,39 €uros HT
Durée	28 heures – 4 jours
Effectif minimum :	8
Effectif maximum :	12

## NIVEAU 1

### S'INITIER AUX TECHNIQUES DE DEGUSTATION DES VINS

#### Public concerné

► Professionnels de la production viticole (Œnologues, viticulteurs, chefs de cave, maîtres de chais, courtiers...), professionnels de la commercialisation, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

#### Prérequis

► Aucun

#### Objectifs du stage

- Maîtriser les bases de l'évaluation sensorielle et des sensations organoleptiques,
- S'approprier les méthodes, les techniques et le vocabulaire de dégustation servant à reconnaître les diverses qualités d'un vin,
- Utiliser l'approche sensorielle des vins pour valoriser leur caractère et leur définition œnologique.

#### Lieu de l'action de formation

► Université du vin - 25 chemin des 3 cyprès 13090 Aix-en-Provence  
Locaux : salle du crédit agricole

#### Accessibilité :

► L'accessibilité des locaux et 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 :

► 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.

#### 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 :

- 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



UNIVERSITÉ DU VIN

## NIVEAU 1 S'INITIER AUX TECHNIQUES DE DEGUSTATION DES VINS

Objectif : Acquérir une méthode pratique, comprendre la diversité des caractéristiques organoleptiques du vin et exprimer ses sensations.

### PROGRAMME

#### Première journée

Définition, intérêt et limites de la dégustation. Les mécanismes sensoriels, caractéristiques de la dégustation du vin. Repérer, analyser, interpréter ses sensations. Comprendre la diversité, l'origine et l'évolution des arômes du vin. Influence des choix techniques sur la qualité, le style d'un vin.

#### Deuxième journée

Connaissance de la constitution du vin et repères gustatifs, premières notions d'équilibres gustatifs. Comprendre l'importance de l'organisation de la dégustation et son interférence sur la qualité des réponses.

#### Troisième journée

Expression des sensations. Acquérir un vocabulaire commun, exprimer un jugement d'ensemble.

#### Quatrième journée

La dégustation comme outil de travail. Dégustation hédonique et discriminative.

*Evaluation des compétences du niveau 1*

**NB : Chaque jour, des exercices pratiques de dégustation permettent d'intégrer progressivement la méthode**