



UNIVERSITÉ DU VIN

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

Dates

Du 21 au 23/03/2023

Du 27 au 29/06/2023



Formation éligible
au CPF



A Aix-en-Provence

Coût HT : 580,00 € HT
Coût TTC : 696,00 € TTC

Coût Heure/Stagiaire : 27,62 € HT

Durée 21 heures – 3 jours

Effectif minimum : 8

Effectif maximum : 12

NIVEAU 3 ENTRAÎNEMENT SPECIALISE AUX CONCOURS ET JURYS EXPERTS

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

► Reprendre la méthode d'analyse sensorielle pour identifier les descripteurs détaillés et poly sensoriels des vins.
► Trouver les liens entre les incidences œnologiques et les qualités organoleptiques.

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 3 ENTRAÎNEMENT SPÉCIALISÉ AUX CONCOURS ET JURYS EXPERTS

Objectif : Affiner le repérage et l'identification des sensations.
Comprendre l'évolution des vins, repérer des défauts, définir des profils sensoriels

PROGRAMME

Première journée

Affiner la connaissance des mécanismes de l'olfaction, comprendre les arômes et leur origine.

Deuxième journée

La courbe de vie du vin, évolution des caractéristiques au cours du temps.
Facteurs de risques d'altération, repérage des principaux défauts.

Troisième journée

Comment mettre en place un profil organoleptique, approche de la notion de typicité, utiliser la dégustation dans un cadre professionnel.

Evaluation de l'acquisition des compétences du niveau 3

NB : Chaque jour, des exercices pratiques de dégustation accompagnent la démarche sensorielle