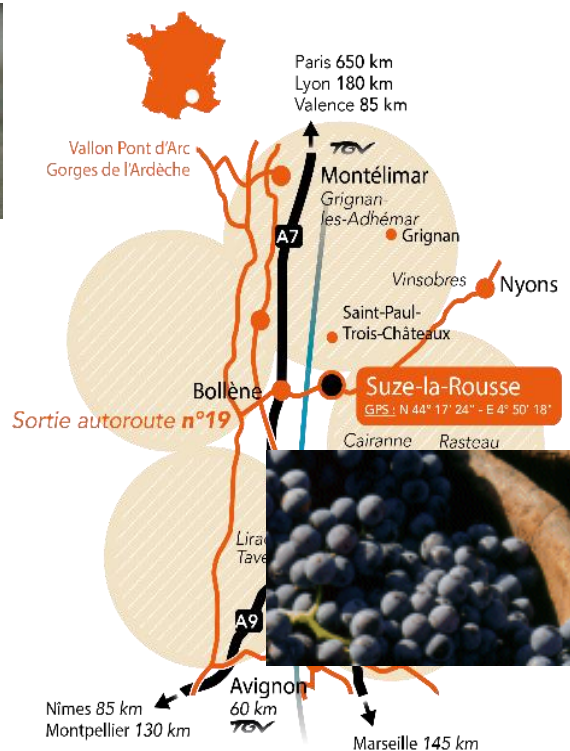


# UNIVERSITÉ DU VIN

Certification en œnologie :

## Concevoir un protocole œnologique performant et adapté à ses objectifs

Programmation 2023-2024



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

# Concevoir un protocole œnologique performant et adapté à ses objectifs

Objectif : Maîtriser les processus-clés de l'élaboration des vins tranquilles.

15 jours d'enseignement avec des œnologues experts détaillant les techniques œnologiques : types de vinification et d'élevage, conditionnement, suivi de qualité, traçabilité et hygiène. Ces journées de formation s'adressent à tout responsable de domaine ou de cave désireux d'adapter sa production aux enjeux économiques des marchés et au potentiel de son domaine.

Des visites-terrain viendront appuyer les apprentissages en salle.

## Dates des 3 modules de formation :

16 – 17 – 18 – 19 – 20 octobre 2023

13 – 14 – 15 – 16 – 17 novembre 2023

11 – 12 – 13 – 14 – 15 décembre 2023

- Mettre en place une méthode et un vocabulaire de dégustation communs pour appréhender les enjeux œnologiques
- Définir un protocole grâce à la compréhension des mécanismes de transformation de la matière première : constitution du raisin, facteurs de qualité, évolution et contrôles de la maturation, transport de la vendange, définition du vin, description des phénomènes préfermentaires et fermentaires.
  - Vinification des vins blancs
  - Vinification des vins rouges
  - Elaboration des vins rosés : tendances et enjeux
- Microbiologie des vins, impact des micro-organismes en phase de vinification, établir un diagnostic microbiologique, maîtriser les risques microbiologiques
- Etudier l'opportunité de mettre en œuvre une vinification spéciale (vin effervescent,...)
- Préparer les vins à la mise en bouteille :
  - Maîtriser les techniques d'élevage et de conservation
  - Clarification et stabilisation des vins avec usage des produits œnologiques pour les traitements des vins
  - Maîtriser la filtration : procédés, matériaux, résultats.
- Savoir identifier et analyser les défauts aromatiques et gustatifs d'un vin.
- Réaliser un assemblage : intérêts et mise en œuvre
- Optimiser l'élevage et la conservation des vins en fonction de vos objectifs. Elevage en barrique. Incidences du bois et qualité des vins.
- Conditionnement et bouchage : matériel, intérêts/risques des différentes solutions
- Conception d'une cave
- Le plan d'hygiène, les bonnes pratiques
- Evaluations et bilan de la formation

---

Possibilité de compléter votre parcours de formation avec les certifications suivantes :

- Certification en viticulture : « **Concevoir une stratégie performante en viticulture** »

Cette formation vous permettra de raisonner et mettre en œuvre une conduite de la vigne adaptée aux contraintes et à des objectifs économiques et environnementaux définis.

Date : de Janvier à Mars 2024 – Nous contacter pour le dossier d'inscription

- Certification en management : « **Optimiser le management des domaines vitivinicoles** »

Cette formation vous permettra d'optimiser les ressources humaines, productives et financières de l'exploitation viticole.

Date : De Mars à Juin 2024 – Nous contacter pour le dossier d'inscription

## **Informations complémentaires :**

**Public concerné :** Salariés, exploitants agricoles ou futurs exploitants, chefs d'entreprise, personnes en reconversion professionnelle.

**Prérequis :** Aucun prérequis n'est exigé.

**Conditions d'admission :** Etude du dossier d'inscription par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. Vous recevrez un accusé-réception par mail pour confirmer l'enregistrement de votre dossier d'inscription. 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.

**Durée de la formation :** 105 heures réparties du 16 Octobre au 15 Décembre 2023

**Horaires de la formation :** de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30

**Rythme de la formation :** en discontinu

**Effectif par session :** minimum 8, maximum 30

**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.

**Moyens d'encadrement :** Intervenants rattachés à l'Université du Vin : Agronomes, Œnologues, Praticiens et chefs d'entreprises, Consultants, Experts.

**Moyens pédagogiques :** Exposés théoriques, diaporama, supports pédagogiques, cas pratiques, dégustations, rencontres et visites professionnelles, plateforme d'enseignement à distance.

**Modalités d'évaluation des compétences :** évaluation des compétences tout au long de la formation (mise en situation professionnelle, travaux pratiques, études de cas, tests techniques). La validation est obtenue à partir d'une moyenne de 11/20.

**Attestation de formation :** Remise d'une attestation de fin de formation et si validation du certificat suivi.

**Tarif de la formation :**                    **2495 €uros HT**                    soit 2994 €uros TTC

## **Financement des frais de formation :**

### ➤ **Pour les salariés :**

- Possibilité de prise en charge sur le plan de formation interne de votre employeur,
- CPF (Compte Personnel de Formation) : voir [www.moncompteformation.gouv.fr](http://www.moncompteformation.gouv.fr),
- CPF de Transition Professionnelle : prendre contact avec ATPPro (Association Transitions Pro) de votre région pour vérifier votre éligibilité à ce financement et obtenir un dossier de demande de prise en charge.

➤ **Exploitant agricole :** demande de financement déposée par l'Université du vin auprès du Vivea. Nous contacter

### ➤ **Pour les demandeurs d'emploi :**

- CPF : voir [www.moncompteformation.gouv.fr](http://www.moncompteformation.gouv.fr) (si droits CPF insuffisants pour couvrir les frais de formation possibilité de faire une demande d'abondement à Pôle Emploi via l'application [www.moncompteformation.gouv.fr](http://www.moncompteformation.gouv.fr) )
- Aides à l'embauche : Ces aides facilitent l'insertion professionnelle et intègrent le parcours de formation : AFPR, POEI.
- AIF : Pôle Emploi peut attribuer une aide individuelle à la formation (devis-AIF) pour contribuer au financement des frais de formation (dépôt de devis sur la plateforme dématérialisée de pôle emploi KAIROS – nous contacter)

➤ **Financement personnel :** Attention, ce statut ne pourra pas être modifié en cours de formation. Un échéancier de financement sera établi entre le centre de formation et le stagiaire.

N'hésitez pas à nous contacter pour avoir de plus amples renseignements concernant les différents dispositifs

## **Modalités d'inscription : Liste des pièces indispensables à votre dossier d'inscription :**

- Fiche inscription 2023-2024 (page 4 du présent document)
- Une lettre de motivation présentant le projet professionnel (pour les stagiaires étrangers, mentionner la bonne compréhension du français),
- Un curriculum vitæ,
- 1 photo d'identité (fichier jpg ou png)

Merci d'enregistrer toutes les pièces selon ce modèle : « CV-votre nom », « Photo-votre nom », etc...

Dossier à retourner complet par mail en un seul envoi à l'adresse suivante : [formation@universite-du-vin.com](mailto:formation@universite-du-vin.com)  
(si fichier trop volumineux weTransfer uniquement)

### RENSEIGNEMENTS PERSONNELS

Madame  Monsieur

NOM : ..... Prénom : .....

Adresse personnelle : .....

Code Postal : ..... Ville : .....

Tel Portable : ..... E-mail : .....

Date et lieu de naissance : .....

Niveau de formation : .....

### SITUATION ACTUELLE

Salarié Poste occupé : .....

Nom et adresse de l'entreprise : .....

Demandeur d'emploi Inscrit à pôle emploi  oui  non si oui N° identifiant : .....

Exploitant agricole : Nom et adresse de l'exploitation : .....

Autre – A préciser : .....

### PROJET PROFESSIONNEL

Approfondissement des connaissances

Réorientation professionnelle

Création d'entreprise : à préciser : .....

Autre – A préciser : .....

### MODE DE FINANCEMENT PREVU

**Employeur** : nom et coordonnées de la société qui signera la convention de formation : .....

**CPF** : toute demande d'inscription déposée sur la plateforme [www.moncompteformation.gouv.fr](http://www.moncompteformation.gouv.fr), devra être validée par l'Université du vin pour être considérée comme reçue par nos services.

**Pôle emploi**

**Personnel**

**Autre organisme** – A préciser : .....

### ENGAGEMENT DU STAGIAIRE :

Je soussigné(e) ..... déclare :

Demander mon inscription à la formation : Certification en œnologie : Concevoir un protocole œnologique performant et adapté à ses objectifs

Avoir pris connaissance du coût de la formation : 2994 €uros TTC

Engager toutes les démarches nécessaires pour trouver le financement de la formation avant le début de celle-ci.

Retourner mon dossier d'inscription complet (voir liste des pièces dans les « modalités inscription » page 3)

Avoir bien noté que l'Université du Vin me confirmera par mail, dans la mesure des places disponibles, l'acceptation de mon dossier d'inscription après vérification de celui-ci.

Fait à ..... le .....

**Signature obligatoire** (précédée de la mention manuscrite « lu et approuvé ») :