



ASSOCIATION LOI 1901  
**UNIVERSITE DU VIN**  
TERROIR DE CONNAISSANCE

Le Château - F 26790 SUZE LA ROUSSE

Téléphone : (33) 04 75 97 21 34 - Télécopie : (33) 04 75 98 24 20  
Site : [www.universite-du-vin.com](http://www.universite-du-vin.com)  
Mail : [contact@universite-du-vin.com](mailto:contact@universite-du-vin.com)  
N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26  
N° SIRET : 324 249 937 00016

<u>DATES</u>	13 février et 30 Mars 2017
<u>Coût HT</u>	373,33 €uros HT
<b><u>COÛT TTC</u></b>	<b>448,00 €uros TTC</b>
<u>Durée</u>	14 heures
<u>Coût Heure/Stagiaire</u>	26,67 €uros HT
<u>Effectif minimum :</u>	8
<u>Effectif maximum :</u>	30

## **Expressions Sensorielles : Contribution de la linguistique pour les expressions sensorielles**

### **Public concerné**

► Professionnels de la production, de la commercialisation, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

### **Pré-requis :**

► Aucun

### **Objectifs du stage :**

► Découvrir l'établissement et la fonction du langage, son usage et son apport pour l'identification et la communication des sensations

### **Lieu de l'action et organisation pratique**

► Université du Vin – Suze la Rousse

### **Moyens pédagogiques mis en œuvre**

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques

### **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

# LANGAGE ET EXPRESSIONS LINGUISTIQUES DE LA SENSORIALITE (1)

## LEXIQUE ET CATEGORISATION

### 1. LANGAGE, RÉALITÉ ET CONNAISSANCES

#### **1.1 . LANGAGE, CULTURE ET RÉALITÉ**

Les langues ne sont pas des nomenclatures

Langue et culture : les découpages linguistiques de la réalité

Réalité, subjectivité et dialogisme

#### **1.2. LANGAGE ET CONNAISSANCES**

Langues et savoirs de sens commun

Savoirs explicites et savoirs faire

Savoirs de sens commun et savoirs experts (techniques et scientifiques)

#### **1.3. PERCEPTION ET VERBALISATION DES UNIVERS SENSIBLES**

Perception et traitement de l'information

La catégorisation

Les cinq sens et la polysensorialité.

Expériences de psychologie sur la sensorialité

La polysensorialité dans la langue commune

La verbalisation des couleurs et des odeurs

Langage et sensorialité

### 2. LANGUE COMMUNE ET LANGUES DE SPECIALITES

#### **2.1. LES MOTS DE LA LANGUE COMMUNE**

Polysémie et polysensorialité

Présupposés et connotations

Synonymes et antonymes

#### **2.2. LE VOCABULAIRE DU VIN**

Mot et concept

Le vocabulaire du vin provenant de discours scientifiques et techniques

Des usages métaphoriques de la langue commune aux termes techniques

Mots de la langue et termes techniques

La définition des termes techniques

Les expressions argotiques liées au vin

### 3. EXPERTS ET NON EXPERTS FACE AU VIN

#### **3.1. CONNAISSANCES EXPERTES SUR LE VIN**

Connaissances relevant des pratiques scientifiques et techniques

Connaissances liées à l'analyse sensorielle

Les classifications : couleurs, odeurs, arômes, saveurs et sensations en bouche

Les fiches de dégustation

Experts et non experts face à l'identification des notes sensorielles

#### **3.2. INTERACTIONS ENTRE LANGUE COMMUNE ET LANGUE TECHNIQUE**

Rôles de la langue dans l'acquisition de connaissances spécialisées

L'approche discursive des notes sensorielles

Gérer des savoirs techniques dans différentes situations

LES DISCOURS DE LA DEGUSTATION  
2016

**I. LA LINGUISTIQUE ET LE DISCOURS**

Des mots au discours : phrase, énoncé, discours, énonciation, interaction

**II. LES DISCOURS SUR LE VIN**

1. Les productions écrites
  - Diversité des productions écrites
  - Les comptes-rendus de dégustation dans les revues et les guides
  - Une grille pour l'analyse des discours écrits
    - La structure des discours
    - Les tâches discursives
    - Les codages non-linguistiques des informations
    - Sémiologie des espaces visuels
    - L'image d'un vin
2. Les productions orales. Diversité des situations orales
3. Différences entre pratiques écrites et pratiques orales
4. Parler autour du vin / parler d'un vin / décrire un vin

**III. ANALYSE DES DISCOURS ORAUX DE LA DÉGUSTATION**

1. Les dégustations orales en public
  - Enregistrement et transcription des discours
  - Un parcours discursif d'identification des notes sensorielles
2. Les outils plus précis pour compléter l'analyse des discours de la dégustation
  - Langue commune et langue du vin
  - Les activités de structuration des discours
  - Les tâches discursives
3. Les modes d'implication énonciative du dégustateur
  - Les modes de présence énonciative
  - Les attitudes du locuteur : univers modaux et commentaires réflexifs.
4. Une grille générale pour l'analyse des discours de la dégustation

**IV. DIVERSITE DES DISCOURS DE LA DEGUSTATION**

1. Situations de discours experts : Le concours de sommelier
  - Atelier d'analyse sensorielle et d'identification
  - Caractéristiques des discours experts
2. Situations de discours hybrides : Le service à table du sommelier
  - Caractéristiques des discours hybrides
  - storytelling, énonciation, technicité, catégorisation
3. La dégustation construite à plusieurs
  - Les dégustateurs interviennent à tour de rôle
  - Les dégustateurs construisent ensemble l'analyse