



Communiqué de Presse – Lyon, le 14 juin 2023

L'UNIVERSITÉ DU VIN LANCE SES FORMATIONS EN SAVOIE

Rendez-vous en novembre pour la 1^{ère} session du « Certificat de dégustateur professionnel en vins »

L'Université du Vin est heureuse d'annoncer le lancement de sa formation "Certificat de dégustateur professionnel en vin " en terre savoyarde. Une formation en trois niveaux conçue pour les acteurs de la filière viticole désirant développer les compétences de leurs équipes (accueil caveau, commerciaux, saisonniers, vigneronns désirant être plus à l'aise dans la présentation des vins...), le monde de la restauration, les personnes souhaitant intégrer les jurys de concours spécialisés ou encore en reconversion professionnelle.

Première session en novembre, inscriptions ouvertes !

Thibaut Toix, sommelier-conseil, animera ces formations. Lui-même diplômé de Suze-la-Rousse, il intervient depuis plusieurs années en tant qu'enseignant à l'Université du Vin.

Chambéry devient ainsi la huitième ville française à accueillir des formations de l'Université du Vin.

Bon à savoir : le financement intégral de cette formation est possible via le CPF ou le catalogue régional OCAPIAT sous l'intitulé "S'initier à la dégustation des vins" (possibilité de financement par les autres opérateurs de compétences ou Pôle Emploi sous réserve d'acceptation du dossier du candidat par les structures concernées).

"Certificat de dégustateur professionnel en vin ", module 1, du 6 au 9 novembre 2023, atelier Tast'Emoi, 55 rue du Bon Pasteur à Chambéry. Autres dates disponibles en 2024.

Plus d'informations sur <https://www.universite-du-vin.com/certificat-de-degustateur-professionnel-chambery/>

L'Université du Vin

Fondée en 1978, l'Université du Vin est un centre de formation professionnelle associatif. Elle accueille 1900 stagiaires par an à Suze-la-Rousse, Lyon, Aix-en-Provence, Bordeaux, Paris, Avignon et désormais Mâcon et Chambéry. Viticulture, œnologie, sommellerie, biéologie... l'Université propose chaque année de nouvelles formations afin de permettre aux professionnels de s'adapter aux évolutions du marché.

Le Certificat de dégustateur professionnel

Cette formation inscrite au répertoire spécifique de France Compétences est organisée en 3 trois niveaux (4 jours+3jours+3jours) qui doivent tous être validés pour obtenir le certificat final. Sa méthodologie spécifique a été conçue par les enseignants de l'Université du Vin et aborde tous les aspects de la dégustation : vocabulaire et méthode, cépages, vinification, terroirs et typicité des vins.

Renseignements et inscriptions :

Lisa Vanon - lisa.vanon@universite-du-vin.com - 07 72 51 96 39

Contacts presse :

Caroline Daeschler - caroline.daeschler@universite-du-vin.com - 07 63 85 08 84

