

Certificat de dégustateur professionnel en vins

Durée	Dates	Lieu	Tarif
10 jours (70h) Pour le certificat complet	Septembre 2023 à juillet 2024	Suze-la-Rousse Aix-en-Provence Avignon Bordeaux Chambéry Lyon Macon Paris	2040 € HT 2448 € TTC

Contenu de la formation

Public concerné

Tout salarié ou acteur de la filière vitivinicole, personnels en reconversion souhaitant intégrer cette filière.

Prérequis

Aucun prérequis pour le module 1

Module 2 : avoir suivi le module 1 dans l'un des centres de formation de l'Université du Vin

Module 3 : avoir suivi les modules 1 et 2 dans l'un des centres de formation de l'Université du Vin

Objectifs

Les trois modules de ce certificat permettent de développer les compétences suivantes :

- Acquérir une méthode et un vocabulaire de dégustation
- Identifier les facteurs de qualité, d'évolution et de typicité d'un vin pour définir son « style »
- Reconnaître les principaux défauts du vin
- Pouvoir classer et hiérarchiser des vins selon des critères prédéfinis

Adresses des centres de formation :

Suze-la-Rousse : Château de Suze-la-Rousse, espace Médecis – 26790 SUZE-LA-ROUSSE

Aix-en-Provence : 25 chemin des 3 cyprès – salle du Crédit Agricole – 13090 AIX-EN-PROVENCE

Avignon : Carré du Palais – École des vins – 1 place du Palais 84000 AVIGNON

Bordeaux : Clos d'Aliénor – 27-31 Rue Lamartine – 33110 LE BOUSCAT

Chambéry : TAST'EMOI – 55 rue du Bon Pasteur – 73000 CHAMBERY

Lyon : Château de Montchat – 51 rue Charles Richard – 69003 LYON

Mâcon : Château de la Barge – 155 route des Allemands – 71680 CRÊCHES-SUR-SAÔNE

Paris : Institut supérieur Clorivière – 119 boulevard Diderot – 75002 PARIS



UNIVERSITÉ DU VIN

Certificat de dégustateur professionnel en vins

Programme du certificat

Chaque jour, des exercices pratiques de dégustation permettent d'intégrer progressivement la méthode.

Niveau 1

S'initier aux techniques de dégustation des vins
4 jours (28 heures) – 820 € HT / 984 € TTC

SUZE-LA-ROUSSE

[Lien inscription MonCompteFormation](#)

- 12 au 15/09/2023
- 03 au 06/10/2023
- 21 au 24/11/2023
- 12 au 15/12/2023
- 09 au 12/01/2024
- 13 au 16/02/2024
- 05 au 08/03/2024
- 02 au 05/04/2024
- 21 au 24/05/2024
- 11 au 14/06/2024

AIX-EN-PROVENCE

[Lien inscription MonCompteFormation](#)

- 17 au 20/10/2023
- 07 au 10/11/2023
- 05 au 08/12/2023
- 06 au 09/02/2024
- 16 au 19/04/2024
- 14 au 17/05/2024
- 11 au 14/06/2024

AVIGNON

[Lien inscription MonCompteFormation](#)

- 10 au 13/10/2023
- 14 au 17/11/2023
- 23 au 26/01/2024
- 12 au 15/03/2024
- 28 au 31/05/2024

BORDEAUX

[Lien inscription MonCompteFormation](#)

- 17 au 20/10/2023
- 14 au 17/11/2023
- 12 au 15/12/2023
- 23 au 26/01/2024
- 05 au 08/03/2024
- 14 au 17/05/2024
- 04 au 07/06/2024

CHAMBÉRY

[Lien inscription MonCompteFormation](#)

- 06 au 09/11/2023
- 29/01 au 01/02/2024
- 27 au 30/05/2024

LYON

[Lien inscription MonCompteFormation](#)

- 19 au 22/09/2023
- 10 au 13/10/2023
- 14 au 17/11/2023
- 05 au 08/12/2023
- 16 au 19/01/2024
- 06 au 09/02/2024
- 12 au 15/03/2024
- 02 au 05/04/2024
- 14 au 17/05/2024
- 11 au 14/06/2024

PARIS

[Lien inscription MonCompteFormation](#)

- 02 au 05/10/2023
- 14 au 17/11/2023
- 05 au 08 /12/2023
- 06 au 09/02/2024
- 19 au 22/03/2024
- 09 au 12/04/2024
- 14 au 17/05/2024
- 18 au 21/06/2024

MÂCON

[Lien inscription MonCompteFormation](#)

- 06 au 06/10/2023



UNIVERSITÉ DU VIN

Certificat de dégustateur professionnel en vins

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

Première journée

- Définition, intérêt et limites de la dégustation
- Les mécanismes sensoriels, caractéristiques de la dégustation du vin
- Repérer, analyser, interpréter ses sensations
- Comprendre l'importance de l'organisation de la dégustation et son interférence sur la qualité des réponses

Deuxième journée

- Connaissance de la constitution du vin et repères gustatifs, premières notions d'équilibres gustatifs
- Approche des mécanismes de l'olfaction
- Comprendre la diversité, l'origine et l'évolution des arômes du vin
- Influence des choix techniques sur la qualité, le style d'un vin

Troisième journée

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

Quatrième journée

- La dégustation comme outil de travail
- Dégustation descriptive et discriminative
- Construire un commentaire de dégustation
- Évaluation des compétences du module 1



UNIVERSITÉ DU VIN

Certificat de dégustateur professionnel en vins

Niveau 2

Approfondir les techniques de dégustation – 3 jours – 620 € HT / 744 € TTC

SUZE-LA-ROUSSE

[Lien inscription MonCompteFormation](#)

- 25 au 27/10/2023
- 06 au 08/12/2023
- 17 au 19/01/2024
- 27 au 29/03/2024
- 17 au 19/04/2024
- 05 au 07/06/2024

AIX-EN-PROVENCE

[Lien inscription MonCompteFormation](#)

- 23 au 25/01/2024
- 20 au 22/02/2024
- 11 au 13/06/2024

AVIGNON

[Lien inscription MonCompteFormation](#)

- 29/11 au 01/12/2023
- 10 au 12/04/2024
- 19 au 21/06/2024

BORDEAUX

[Lien inscription MonCompteFormation](#)

- 19 au 21/12/2023
- 13 au 15/02/2024
- 26 au 28/03/2024
- 18 au 20/06/2024

LYON

[Lien inscription MonCompteFormation](#)

- 17 au 19/10/2023
- 12 au 14/12/2023
- 19 au 21/03/2024
- 09 au 11/04/2024
- 22 au 24/05/2024

PARIS

[Lien inscription MonCompteFormation](#)

- 11 au 13/10/2023
- 13 au 15/12/2023
- 27 au 29/03/2024
- 28 au 30/05/2024

MÂCON

[Lien inscription MonCompteFormation](#)

- 22 au 24/11/2023

Décrire et noter un vin. Comprendre et identifier quels facteurs extérieurs interfèrent sur la qualité et l'expression des vins. Appréhender les notions de cépage et d'origine.

Première journée

- Consolider les bases de la dégustation et de l'expression des sensations
- Les différents systèmes de notation
- Lier un commentaire de dégustation à la notation
- Incidence des choix techniques sur la constitution et l'expression des vins : approche gustative de la compréhension des tanins dans le vin

Deuxième journée

- Incidence des choix techniques sur la constitution et l'expression des vins : l'effervescence dans les vins : du vin tranquille au vin mousseux, rapport sucre/ acidité/ alcool : du vin sec au vin liquoreux

Troisième journée

- Les cépages, définition, origine, diversité : comprendre la diversité des caractéristiques d'un cépage en fonction de facteurs environnementaux, l'expérimenter par la dégustation.
- Segmentation des catégories de vin en France et en Europe, éléments d'étiquetage (compréhension et réglementation).
- Évaluation de l'acquisition des compétences du module 2



UNIVERSITÉ DU VIN

Certificat de dégustateur professionnel en vins

Niveau 3

Entraînement spécialisé aux concours et jurys experts – 3 jours – 600 € HT / 720 € TTC

SUZE-LA-ROUSSE

[Lien inscription MonCompteFormation](#)

- 08 au 10/11/2023
- 19 au 21/12/2023
- 28/02 au 01/03/2024
- 24 au 26/04/2024
- 03 au 05/07/2024

AIX-EN-PROVENCE

[Lien inscription MonCompteFormation](#)

- 19 au 21/03/2024
- 25 au 27/06/2024

AVIGNON

[Lien inscription MonCompteFormation](#)

- 15 au 17/05/2024

BORDEAUX

[Lien inscription MonCompteFormation](#)

- 09 au 11/04/2024
- 26 au 28/06/2024

LYON

[Lien inscription MonCompteFormation](#)

- 19 au 21/12/2023
- 28 au 30/05/2024
- 26 au 28/06/2024

MÂCON

[Lien inscription MonCompteFormation](#)

- 13 au 15/12/2023

PARIS

[Lien inscription MonCompteFormation](#)

- 16 au 18/01/2024
- 05 au 07/06/2024
- 02 au 04/07/2024

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

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
- Évaluation de l'acquisition des compétences du module 2



UNIVERSITÉ DU VIN

Certificat de dégustateur professionnel en vins

Informations complémentaires

Moyens d'encadrement

L'Université du Vin assure l'encadrement technique de la formation et garantit le choix de l'intervenant spécialisé sur le sujet traité.

En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 45 ans de travail d'enseignement et de jury.

Moyens pédagogiques

Documents pédagogiques, diaporama, vidéos, travaux pratiques et dégustations

Modalités d'évaluation

En fin de chaque module, une évaluation des compétences acquises est réalisée sous forme d'exercices écrits individuels (exemples selon les modules : questions de compréhension, tests de classement, de reconnaissance de caractères, commentaire de dégustation écrit).

Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation.

Attestation de suivi de la formation

La fin du Certificat, les stagiaires sont capables de participer aux jurys et concours professionnels ainsi qu'aux dégustations de contrôle des ODG.

Pour obtenir le certificat de Dégustateur Professionnel en vins, le stagiaire doit avoir suivi les 3 modules de formation dans une période maximale de 3 ans à partir de la date de participation au 1er module.

Après validation des évaluations de chacun des modules, remise au stagiaire d'un certificat de formation.



UNIVERSITÉ DU VIN

Certificat de dégustateur professionnel en vins

Coût et financement de la formation

Coût du certificat total : 2040 € HT / 2448 € TTC

Niveau 1 : 820 € HT / 984 € TTC **Niveau 2 :** 620 € HT / 744 € TTC **Niveau 3 :** 600 € HT / 720 € TTC

Possibilités de financement

L'Université vous propose un accompagnement personnalisé.

Salariés :

- Possibilité de prise en charge sur le plan de formation interne de votre employeur
- CPF (Compte Personnel de Formation) : <https://www.moncompteformation.gouv.fr/>
- CPF de Transition Professionnelle (ex-CIF) : prendre contact avec TPro (Transitions Pro) de votre région pour vérifier votre éligibilité à ce financement et obtenir un dossier de demande de prise en charge. Attention : une partie du dossier est à remplir par le centre de formation, bien penser à vérifier au préalable avec Transitions Pro les dates de commission pour l'étude de votre demande

Demands d'emploi :

- Compte Personnel de Formation : <https://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 « moncompteformation »)
- 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)
- Action de formation régionale : certains conseils régionaux attribuent des aides individuelles à la formation aux demands d'emploi de leur région

Financement personnel : 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

Demands de devis ou prise en charge

Afin d'obtenir un devis ou pour faire compléter un dossier de demande de prise en charge des frais de formation, vous devez impérativement déposer au préalable un dossier de candidature complet.

Contactez-nous pour avoir de plus amples renseignements concernant les différents dispositifs.

Avertissement : Les délais d'instruction des dossiers auprès des différents organismes financeurs peuvent être longs ; prévoir de faire les demandes bien avant le début de la session de formation (et même avant de connaître les résultats de sélection).

Certificat de dégustateur professionnel en vins

Pour toute question
contactez-nous :

contact@universite-du-vin.com
ou
04 75 97 21 30

Modalités pratiques - Récapitulatif

Quand

Sessions de septembre 2023 à juillet 2024

Durée de la formation

10 jours de formation (en discontinu), 70 heures

Horaires

De 9H à 12H30 et de 14H à 17H30

Effectif par session : minimum 8, maximum 15

Maximum 25 à Suze

Où

Université du Vin dans la ville au choix

Accessibilité

Les locaux et la formation sont accessibles 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.

Pour toute information complémentaire, vous pouvez contacter notre référent handicap :

Céline THOMAS au 04 75 97 21 30

celine.thomas@universite-du-vin.com



UNIVERSITÉ DU VIN

Certificat de dégustateur professionnel en vins

DEMANDE DE PRÉINSCRIPTION

I - RENSEIGNEMENTS PERSONNELS Madame Monsieur Non précisé

NOM DE NAISSANCE :

NOM D'USAGE :

Prénom :

Adresse personnelle :

Code postal : Ville :

Tél fixe : Portable :

E-mail :

Date de naissance : Lieu de naissance :

Je suis :

Amateur de vin et j'ai un projet de reconversion professionnelle dans la filière :

Amateur de vin et Je n'ai pas de projet professionnel concret – profession :

Une professionnel(le) travaillant déjà dans la filière vin :

Autre, je veux préciser :

Je souhaite être recontacté(e) par le référent handicap de l'Université du Vin – ou son représentant – pour échanger sur ma situation, sur les modalités de suivi de la formation et/ou sur les modalités d'examen.

II - SITUATION PROFESSIONNELLE

Salarié - Poste occupé :

en CDI en CDD – date de fin du contrat :

Nom et adresse de l'entreprise :

Secteur d'activité :

Demandeur d'emploi :

Inscrit à Pôle Emploi – N° identifiant (+ copie attestation inscription) :

Bénéficiaire Allocation Aide au Retour à l'Emploi : oui non

Autre : précisez :

Autre situation – Veuillez préciser :

III – MODE DE FINANCEMENT PRÉVU

Personnel

Employeur : veuillez préciser le nom et les coordonnées de la société qui signera la convention de formation

Pôle Emploi : nous contacter dès le dépôt de votre candidature pour la saisie d'un devis AIF sur la plateforme dématérialisée de pôle emploi.

CPF : l'utilisation de vos droits CPF se fera directement via la plateforme <https://www.moncompteformation.gouv.fr/> et seulement après la sélection des candidatures

Autre organisme, à préciser ainsi que le dispositif mobilisé :

Important : Le stagiaire devra s'assurer qu'il obtiendra la réponse de financement (accord et montant) au minimum un mois avant le début de la formation. Au-delà de ce délai, l'Université du Vin se réserve le droit d'annuler la candidature, ceci pour des raisons d'organisation et de logistique.

IV – COÛT DE LA FORMATION ET ENGAGEMENT DU STAGIAIRE

Niveau(x) choisi(s) :

Niveau 1 – S'initier aux techniques de dégustation des vins – 820 € HT / 984 € TTC

Date : Ville :

Niveau 2 – Approfondir les techniques de dégustation – 620 € HT / 744 € TTC

Date : Ville :

Niveau 3 – Entraînement spécialisé aux concours et jurys experts – 600 € HT / 720 € TTC

Date : Ville :

Je soussigné(e)déclare (cocher les cases) :

- Avoir pris connaissance du coût de la formation
- Demander ma pré-inscription à la formation CERTIFICAT DE DEGUSTATEUR PROFESSIONNEL EN VINS suivant les modalités et conditions figurant sur la notice de présentation du programme dont j'ai pris connaissance
- Engager dès maintenant toutes les démarches nécessaires pour trouver le financement de la formation

V – SÉLECTION DES CANDIDATS – INSCRIPTION DÉFINITIVE

J'ai bien noté que l'Université du vin confirmera officiellement l'état de chaque candidature. Je ne peux en aucun cas considérer ma demande de pré-inscription comme une inscription définitive.

J'ai bien noté que si je suis sélectionné, un règlement intérieur et un règlement d'examen me seront remis en début de formation et qu'après en avoir pris connaissance, je les signerai pour accord des conditions stipulées.

Fait à.....le.....

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