

Communiqué de presse – Suze-la-Rousse, le 18 octobre 2023

« DÉGUSTATEUR PROFESSIONNEL » : LA NOUVELLE FORMATION 100% EN LIGNE DE L'UNIVERSITÉ DU VIN

Le « Certificat de dégustateur professionnel en vins » est désormais disponible en format 100% en ligne

Se former à son rythme à la dégustation du vin, apprendre à décrire son profil gustatif et aromatique et à le juger, comprendre l'influence du terroir, des procédés de vinification et d'élevage, évaluer les capacités de vieillissement d'une bouteille... c'est ce que propose l'Université du Vin de Suze-la-Rousse avec le « Certificat de dégustateur professionnel en vins » en ligne. La cible : les publics éloignés des centres de formation ou à la recherche d'une formule souple et adaptée à leur agenda. La formation est éligible au CPF. Conçue par les enseignants œnologues et sommeliers de l'Université du Vin, elle met à la portée de tous ses 45 ans d'expertise pédagogique en matière de dégustation.

Le principe est simple : une fois son inscription validée – en direct avec l'Université du Vin ou via MonCompteFormation le cas échéant – le candidat reçoit un « kit dégustateur » contenant tout le matériel indispensable à son parcours : un assortiment de 48 échantillons de vins à déguster, un livret de vocabulaire, des préparations pour les exercices et en bonus pour approfondir, l'ouvrage collectif « Le grand cours des accords mets et vins ». Un mode d'emploi détaille les étapes à suivre et l'équipement à prévoir.

En ligne, le stagiaire aura à sa disposition de nombreuses ressources : cours, documentation, vidéos, podcasts, exercices, autotests à réaliser afin de vérifier l'acquisition des connaissances au fur et à mesure de la formation. Deux évaluations (une intermédiaire et une finale), corrigées par l'équipe pédagogique, sont programmées. Par ailleurs, si l'étudiant a des questions à poser, les formateurs répondent à ses interrogations via un forum d'échanges dédié.

Organisé en douze séquences (10 cours thématiques et 2 examens), le parcours « Certificat de dégustateur professionnel en vins » représente entre 35 et 50 heures de formation, en fonction du rythme choisi. A chacun de définir la fréquence de son apprentissage au regard de sa situation et de ses objectifs. Seule obligation liée à la conservation du vin : effectuer le parcours en trois mois maximum. L'obtention du certificat officiel est subordonnée à la réussite des évaluations. Il est envoyé dans un délai d'un mois.

Pratique

- Ouverture des inscriptions : 18 octobre 2023
- Ouverture de la plateforme pédagogique et envoi du kit dégustateur à partir du 14 novembre 2023
- Tarif : 1245 € HT / 1494 € TTC
- Financement intégral ou partiel par le CPF ou par son opérateur de compétences ou Pôle Emploi sous réserve d'acceptation du dossier du candidat par les structures concernées. Nous contacter pour un devis et un accompagnement
- Renseignements/inscription auprès de : [Marion André](#) au 04 75 97 21 30 ou

L'Université du Vin

- Fondée en 1978, c'est un centre de formation professionnelle associatif. Elle accueille 2000 stagiaires par an à Suze-la-Rousse (Drôme), Lyon, Aix-en-Provence, Bordeaux, Paris, Avignon, Mâcon et Chambéry.
- Avec 120 formations à son catalogue (viticulture, œnologie, sommellerie, oenotourisme, commerce du vin...) l'Université permet aux professionnels de la filière vitivinicole de s'adapter aux évolutions du marché.
- Elle propose également des ateliers amateurs le weekend



Contact presse :

Caroline Daeschler

caroline.daeschler@universite-du-vin.com

07 63 85 08 84