

Durée	Dates	Lieu	Tarif
15 jours (105h) En discontinu	16 au 20 octobre 13 au 17 novembre 11 au 15 décembre 2023	Suze-la-Rousse	2495 € HT 2994 € TTC

### Contenu de la formation

- Vous avez un projet de reprise d'un domaine viticole, de création d'une cave particulière
- Vous êtes salarié de la filière vitivinicole soucieux de compléter vos compétences

Cette formation s'adresse à vous.

Cette formation aborde les compétences œnologiques-clés : types de vinification et d'élevage, conditionnement, suivi de qualité, traçabilité et hygiène.

### Public concerné

Salariés de la filière vitivinicole, exploitants agricoles ou futurs exploitants agricoles, chefs d'entreprise, personnes en reconversion professionnelle

### Prérequis

Aucun prérequis n'est exigé.

### Objectifs

Maîtriser les processus-clés de l'élaboration des vins pour adapter l'outil de production et les méthodes d'élaboration au potentiel et aux objectifs de l'entreprise vitivinicole

### Compétences apportées

Choisir le procédé d'élaboration d'un vin tranquille rouge, rosé et/ou blanc le plus adapté pour atteindre le profil organoleptique et le niveau de qualité souhaité\*.

Organiser les conditions optimales d'élevage, de conservation et de mise en bouteille pour assurer la meilleure finition souhaitée d'un vin\*.

Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène, de sécurité en cave et de gestion des effluents pour assurer un mode d'élaboration respectueux du produit, des hommes et de l'environnement\*.

\*les alternatives conventionnelles et biologiques sont systématiquement abordées.

### Programme

- 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 pré fermentaires et fermentaires.
  - Vinification des vins blancs
  - Vinification des vins rouges
  - Élaboration des vins rosés : tendances et enjeux



UNIVERSITÉ DU VIN

# Certification en œnologie

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

- Microbiologie des vins, impact des micro-organismes en phase de vinification, établir un diagnostic microbiologique, maîtriser les risques microbiologiques
- Étudier 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, élevage 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
- Évaluations et bilan de la formation

## Informations complémentaires

### Modalités d'inscription

Liste des pièces indispensables à votre dossier d'inscription :

- Fiche préinscription 2023-2024 (page 5 et 6 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)

**Le dossier de candidature doit être envoyé complet par mail en un seul envoi à l'adresse mail suivante : [formation@universite-du-vin.com](mailto:formation@universite-du-vin.com)**

(Si taille des fichiers + de 10 Mo, envoi uniquement via « wetransfer »)

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 spécifiques à la filière, répondant à des objectifs qualitatifs, économiques et environnementaux définis.

Date : janvier – mars 2024

- [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 : avril - juin 2024



**UNIVERSITÉ DU VIN**

# Certification en œnologie

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

### Conditions d'admission

Étude du dossier de préinscription 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.

### 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

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 suivi de la formation

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

## Coût et financement de la formation

**Coût : 2495 € HT / 2994 € 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

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

Demandeurs 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)



**UNIVERSITÉ DU VIN**

# Certification en œnologie

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

- Action de formation régionale : certains conseils régionaux attribuent des aides individuelles à la formation aux demandeurs 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

### Demande 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).**

**Pour toute question  
contactez-nous :**

[formation@universite-du-vin.com](mailto:formation@universite-du-vin.com)

### Modalités pratiques - Récapitulatif

#### Quand

Du 16 octobre au 15 décembre 2023 (en discontinu)

#### Durée de la formation

105 heures de formation réparties sur 15 jours

#### Horaires

De 9h à 12h30 et de 14h à 17h30

Effectif par session : minimum 8, maximum 30

#### Où

Université du Vin à Suze-la-Rousse (26790)

#### 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 04 75 97 21 30

[celine.thomas@universite-du-vin.com](mailto:celine.thomas@universite-du-vin.com)

### 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 : .....

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

Secteur d'activité : .....

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

Demandeur d'emploi : .....

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

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



**UNIVERSITÉ DU VIN**

# Certification en œnologie

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

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

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

- Avoir pris connaissance du coût de la formation : 2495 € HT / 2994 € TTC
- Demander ma pré-inscription à la formation « concevoir un protocole œnologique performant et adapté à ses objectifs » 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

Étude du dossier de préinscription 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.

Pièces indispensables pour l'étude de votre dossier :

- Une lettre de motivation présentant votre projet professionnel à l'issue de la formation,
- Un curriculum vitæ
- 1 photo d'identité (fichier jpg ou png)

Selon les cas :

- Attestation pôle emploi pour statut demandeur d'emploi
- Pour les stagiaires non francophones : mentionner dans la lettre de motivation votre niveau de français (lu-écrit-parlé)
- Pour les stagiaires étrangers et selon le pays d'origine : demande de titre de séjour à effectuer dans votre pays d'origine, vérifier les délais d'obtention.

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

Fait à.....le.....

Signature obligatoire :

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