

Durée	Dates	Lieu	Tarif
15 jours (105h) En discontinu	3 au 7 mars 31 mars au 4 avril 19 au 23 mai 2025	Suze-la-Rousse	2570 € HT 3084 € 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 Certification en œnologie

- 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 :

- Demande préinscription (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

(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 : novembre 2024 – janvier 2025

- [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 : février – mai 2025

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 : 2570 € HT / 3084 € 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 : <https://www.moncompteformation.gouv.fr/> - Dossier en cours de renouvellement auprès de France Compétences – Nous consulter pour plus d'informations
- Reconversion Professionnelle : prendre contact avec Transitions Pro de votre région pour vérifier votre éligibilité à ce financement et obtenir un dossier de demande de prise en charge.

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

Demandeurs d'emploi :

- CPF : <https://www.moncompteformation.gouv.fr/> - Dossier en cours de renouvellement auprès de France Compétences – Nous consulter pour plus d'informations
- Aides à l'embauche : Ces aides facilitent l'insertion professionnelle et intègrent le parcours de formation : POEI
- AIF : France Travail 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 France Travail : KAIROS – nous contacter)
- Action de formation régionale : certains conseils régionaux attribuent des aides individuelles à la formation aux demandeurs d'emploi de leur région



UNIVERSITÉ DU VIN

Certification en œnologie

Concevoir un protocole œnologique performant et adapté à ses objectifs

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 :**

Tel : 04 75 97 21 35

ou

laetitia.bouchardon@universite-du-vin.com

Modalités pratiques - Récapitulatif

Quand

Du 3 Mars au 23 Mai 2025 (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



UNIVERSITÉ DU VIN

Certification en œnologie

Concevoir un protocole œnologique performant et adapté à ses objectifs

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 :

Un(e) 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 France Travail – 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

.....

.....

France Travail : nous contacter dès le dépôt de votre candidature pour la saisie d'un devis AIF sur la plateforme dématérialisée de France Travail : Kairos.

CPF : <https://www.moncompteformation.gouv.fr/> - Dossier en cours de renouvellement auprès de France Compétences – Nous consulter pour plus d'informations – Je coche cette case pour être recontacté par l'Université du Vin dès que le renouvellement de l'éligibilité CPF sera validée pour cette formation

Autre organisme, à préciser ainsi que le dispositif mobilisé :

.....



UNIVERSITÉ DU VIN

Certification en œnologie

Concevoir un protocole œnologique performant et adapté à ses objectifs

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 : 2570 € HT / 3084 € 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 France Travail 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 »)