

# Certification en œnologie

## Concevoir un protocole œnologique adapté à ses objectifs

<b>Durée</b>	<b>Dates</b>	<b>Lieu</b>	<b>Tarif</b>
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

Les repreneurs ou futurs repreneurs d'exploitations vitivinicoles ou de structures de vinification, devant se former aux compétences techniques d'élaboration de vins répondant aux réglementations et au marché

Les salariés de structures vitivinicoles destinés à agir sur l'élaboration du vin : selon le type et la taille de l'entreprise dans des postes d'assistant maître de chai, caviste, aide caviste, employé de production polyvalent, ouvrier de chai

Les salariés ou indépendants ayant une activité de conseil ou contrôle auprès de la filière vitivinicole devant compléter leurs compétences pour gagner en légitimité dans l'exercice de leur activité.

### Prérequis

Tous les candidats doivent :

- Démontrer qu'ils ont un projet professionnel lié à l'élaboration de vin (quelle que soit la structure : cave particulière, cave coopérative, négoce, ...). Ce point doit être justifié par écrit dans le dossier de candidature et de motivation)
- Avoir des notions minimales en viticulture (évaluée par un questionnaire en amont de l'inscription définitive).

### Objectifs

Maîtriser chaque étape de l'élaboration des différents types de vins - processus de vinification, d'élevage et de conditionnement - et de prendre des décisions raisonnées et adaptées à ses objectifs et contraintes, en tenant compte des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préoccupations environnementales.

### Compétences apportées

Compétence 1 : Choisir le procédé d'élaboration d'un vin adapté au profil organoleptique et au niveau de qualité recherchés

Compétence 2 : Organiser les conditions optimales d'élevage, de conservation et de conditionnement pour assurer la meilleure finition souhaitée d'un vin



**UNIVERSITÉ DU VIN**

# Certification en œnologie

## Concevoir un protocole œnologique adapté à ses objectifs

Compétence 3 : Appliquer les règles et bonnes pratiques en cave garantissant un mode d'élaboration conforme aux exigences sanitaires, environnementales et sociales en vigueur.

### 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
- 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](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 :



**UNIVERSITÉ DU VIN**

# Certification en œnologie

## Concevoir un protocole œnologique adapté à ses objectifs

- [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



UNIVERSITÉ DU VIN

# Certification en œnologie

## Concevoir un protocole œnologique 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 : 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
- 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 :

- 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

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

Université du Vin - Le Château  
26790 Suze-La-Rousse - France  
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30  
contact@universite-du-vin.com  
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937  
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



**UNIVERSITÉ DU VIN**

# Certification en œnologie

## Concevoir un protocole œnologique adapté à ses objectifs

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



UNIVERSITÉ DU VIN

# Certification en œnologie

## Concevoir un protocole œnologique 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.

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.



UNIVERSITÉ DU VIN

# Certification en œnologie

## Concevoir un protocole œnologique adapté à ses objectifs

### 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 »)