

CERTIFICATION INSCRITE AU RÉPERTOIRE SPÉCIFIQUE FICHE
N°7055 - CERTIFICATEUR : UNIVERSITÉ DU VIN DÉCISION
D'ENREGISTREMENT EN DATE DU 28/02/2025

La formation incontournable de l'Université du Vin pour apprendre la
dégustation professionnelle. Pour découvrir les sessions disponibles,
veuillez sélectionner ci-dessous la ville où vous souhaitez suivre la formation.

Eligible au CPF



Durée

6 jours

Date(s)

Toute l'année

Lieu(x)

SUZE-LA-ROUSSE
AIX-EN-PROVENCE
AVIGNON BORDEAUX
PARIS LYON
BANYULS-SUR-MER

Tarif

1980 €

Public visé :

Professionnels de la restauration, de la
commercialisation, de la promotion des vins,
vignerons, personnel des caveaux de dégustations,
cavistes

Objectif(s) pédagogique(s) :

- Appliquer une méthode d'analyse sensorielle professionnelle
- Décrire un vin en utilisant un vocabulaire professionnel
- Organiser une dégustation
- Classer des vins en catégories
- Valoriser et conseiller un vin



Compétences visées par le certificat « Évaluer et conseiller les vins » :

- Appliquer une méthode d'analyse sensorielle professionnelle pour déguster à l'aveugle des vins en identifiant leurs principales caractéristiques organoleptiques (arômes, saveurs, équilibres, défauts...) afin de les expertiser
- Décrire un vin en utilisant un vocabulaire professionnel, issu d'une dégustation analytique, afin de valoriser la boisson sur différents supports promotionnels (présentation de carte des vins, coup de cœur de la semaine, site internet, fiche technique)
- Classer des vins en catégories, en se basant sur les profils gustatifs, appellations ou styles, cépages ou ingrédients, pour organiser, segmenter et mettre en avant son offre (rayon magasin, carte, catalogue).
- Conseiller un vin en le choisissant au sein d'une gamme, pour répondre à la demande d'un client exprimée en termes de qualité, style, goûts, saisonnalité ou occasion, et l'orienter dans son choix.
- Organiser une dégustation, en maîtrisant les paramètres extérieurs (choix de la verrerie, maîtrise de la température, mise à disposition de crachoirs, ...), en s'assurant de l'accessibilité aux personnes en situation de handicap et en préconisant une consommation responsable, afin de présenter le produit dans des conditions de dégustation optimales.

Le parcours complet de cette certification est composé de 6 jours, divisé en 2 sessions.

Programme

Ces apprentissages sont accompagnés de dégustations encadrées de 65 vins de différents types, profils, origines et sont jalonnés de mises en situation professionnelles.

1. Session 1 : INITIATION - 3 jours pour acquérir les bases de la dégustation professionnelle

1. Introduction aux bases de la dégustation

- Comment nos sens interprètent le vin ? les mécanismes sensoriels décryptés.
- Apprentissage d'une méthodologie de dégustation analytique
- Perception des éléments qui influencent le goût du vin (constituants sapides)
- Repérage dans le vaste univers des arômes du vin

2. Utiliser une méthodologie et un vocabulaire de dégustation professionnel

- Maîtrise d'une méthode de dégustation analytique et des termes clés pour exprimer ses sensations et décrire un vin avec un vocabulaire précis et riche

3. Analyser et comprendre les équilibres gustatifs du vin

- L'importance des tanins dans la structure du vin, l'équilibre sucre /acide, quel rôle peut jouer l'effervescence...

4. Évaluation des acquis

Test d'auto-évaluation en fin de session et entraînement pour l'examen final à l'issue de la 2^e session

À l'issue de cette session, vous repartirez avec une méthode professionnelle et des outils pratiques pour déguster et analyser un vin en toute confiance.

2. Session 2 : APPROFONDISSEMENT - 3 jours pour maîtriser l'art de présenter, classer et conseiller un vin comme un expert

1. Utiliser la méthodologie pour présenter et valoriser un vin avec aisance et professionnalisme

- Présenter un vin de manière simple et convaincante auprès d'un client
- Intégrer les caractéristiques et limites de la dégustation
- Organiser une dégustation dans les règles de l'art, optimiser la présentation des produits

2. Classer et mettre en avant les vins selon différents critères, afin d'organiser et segmenter une offre

- Selon leur style et leur profil organoleptique
- Selon leur origine, leurs cépages et leur niveau de qualité
- Selon leur élevage et vieillissement
- Selon les besoins et objectifs de mise en avant tout au long de l'année

3. Conseiller un vin en le choisissant au sein d'une gamme, pour répondre à la demande d'un client

- Analyser et comprendre le profil sensoriel d'un vin
- Identifier les profils qui correspondent à la demande du client
- Présenter et argumenter ses choix

4. Intégrer les évolutions récentes sur le marché du vin

- Quels nouveaux vins face au changement climatique ?

5. Évaluation finale

Dégustation et classement, étude de cas et questionnaire (1 h30)

À l'issue de cette session, vous serez prêt(e) à conseiller efficacement vos clients et à répondre aux attentes du marché.

Prérequis :

Avoir l'âge minimum légal pour consommer des boissons alcoolisées (18 ans).
Pratiquer la dégustation et l'évaluation des vins, bières ou spiritueux, dans le cadre d'une activité professionnelle ou d'un projet professionnel dans les métiers visés.

Moyens pédagogiques :

Documents pédagogiques –
Diaporama – Travaux pratiques
et dégustations

Effectifs :

Mini : 8 personnes
Maxi : 12-15 personnes
18 à Suze

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 d'évaluation :

- Mise en situation professionnelle reconstituée, étude de cas, questionnaire à visée professionnelle
- Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation

À l'issue de la formation

Remise au stagiaire d'une attestation de formation

Modalités pratiques :

Lieu des cours :

SUZE-LA-ROUSSE AIX-EN-PROVENCE AVIGNON
BORDEAUX PARIS LYON BANYULS-SUR-MER

Accessibilité :

Les locaux et la formation sont accessibles pour les personnes en situation de handicap, à l'exception des locaux à Paris et Bordeaux.

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

Délai d'accès :

Étude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels.

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.

Toutes les dates :

SUZE-LA-ROUSSE

Adresse : Château de Suze-la-Rousse, espace Médicis (en contrebas du Château) – 26790 SUZE-LA-ROUSSE

Les sessions 1 et 2 doivent être suivies dans la même ville.

SESSION 1 : INITIATION

16 au 18/09/2025
26 au 28/09/2025
7 au 9/10/2025
4 au 6/11/2025
2 au 4/12/2025
6 au 8/01/2026

SESSION 2 : APPROFONDISSEMENT

14 au 16/10/2025
12 au 14/11/2025
28 au 30/11/2025
9 au 11/12/2025
13 au 15/01/2026

AIX-EN-PROVENCE

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

Les sessions 1 et 2 doivent être suivies dans la même ville.

SESSION 1 : INITIATION

20 au 21/01/2026
17 au 19/03/2026
05 au 07/05/2026

SESSION 2 : APPROFONDISSEMENT

10 au 12/02/2026
01 au 03/04/2026
02 au 04/06/2026

AVIGNON

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

Les sessions 1 et 2 doivent être suivies dans la même ville.

SESSION 1 : INITIATION

18 au 20/11/2025
03 au 05/02/2026
27 au 29/05/2026

SESSION 2 : APPROFONDISSEMENT

16 au 18/12/2025
04 au 06/03/2026
23 au 25/06/2026

BORDEAUX

Adresse : Le Pied à Terre 22 rue Judaïque 33000 BORDEAUX

Les sessions 1 et 2 doivent être suivies dans la même ville.

La salle de dégustation n'est pas accessible aux personnes à mobilité réduite (escaliers).

SESSION 1 : INITIATION

17 au 19/11/2025
12 au 14/01/2026
07 au 09/06/2026

SESSION 2 : APPROFONDISSEMENT

1^{er} au 03/12/2025
02 au 04/02/2026
11 au 13/05/2026

LYON

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

Les sessions 1 et 2 doivent être suivies dans la même ville.

SESSION 1 : INITIATION

4 au 6/11/2025
3 au 5/12/2025
20 au 22/01/2026
24 au 26/03/2026
19 au 21/05/2026

SESSION 2 : APPROFONDISSEMENT

18 au 20/11/2025
16 au 18/12/2025
3 au 5/02/2026
28 au 30/04/2026
24 au 26/06/2026

PARIS

Adresse : Institut Supérieur Clorivière – 119 boulevard Diderot 75012 PARIS

Les sessions 1 et 2 doivent être suivies dans la même ville.

La salle de dégustation n'est pas accessible aux personnes à mobilité réduite.

SESSION 1 : INITIATION

1 au 3/10/2025
12 au 14/11/2025

SESSION 2 : APPROFONDISSEMENT

5 au 7/11/2025
10 au 12/12/2025

BANYULS-SUR-MER

Adresse : IRS-CAMPUS BANYULS-SUR-MER - Le Mas Reig Chemin du Mas Reig 66650 BANYULS-SUR-MER

Les sessions 1 et 2 doivent être suivies dans la même ville.

SESSION 1 : INITIATION

3 au 5/11/2025

SESSION 2 : APPROFONDISSEMENT

17 au 19/11/2025