

Commercialisation, œnotourisme et anglais du vin

ACQUÉRIR LES CONNAISSANCES ŒNOLOGIQUES
FONDAMENTALES POUR LES MÉTIERS DE LA DISTRIBUTION

S'approprier les procédés et pratiques œnologiques essentiels
contribuant à la qualité des vins, permettant ainsi de construire une
argumentation commerciale

Durée

3 jours
(21h)

Date(s)

28 au 30 novembre
2023

Lieu(x)

Suze-la-Rousse

Tarif

720 € HT
864 € TTC

Public visé :

- Distributeurs
- Personnel d'entreprise de négoce d'embouteillage
- Distribution
- Personnel commercial désireux de comprendre le produit pour bien le vendre
- Personnes en reconversion professionnelle dans la filière



Objectif :

- Distinguer les procédés et pratiques œnologiques essentiels contribuant à la qualité des vins, afin de construire une argumentation commerciale

Programme :

1. La définition du vin

- Les facteurs déterminant la production des vins
- Les facteurs naturels et techniques de la qualité des vins : rendement, maturité, pratiques culturales, qualité de la vendange
- Les phases pré-fermentaires et la transformation des raisins en vin

2. Les différents schémas de vinification

- Les vinifications en rouge, en rosé et en blanc, le matériel adapté et les types des vins obtenus
- Techniques œnologiques en fonction des types de vins (bois, etc.)
- Vinifications particulières

3. La finition du vin pour la commercialisation et la consommation du produit

- Les différentes étapes de la finition des vins avant la mise en bouteille
- L'utilisation de produits œnologiques
- Maladies et défauts
- Contrôles et suivi qualité

Prérequis :

Aucun

Moyens pédagogiques :

Documents pédagogiques –
Diaporama

Effectifs :

Mini : 8 personnes
Maxi : 30 personnes

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.

Mathilde Morel-Ficty

Valérie Grillon

Formatrices

Moyens d'évaluation :

Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.

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 :

Université du Vin à Suze-la-Rousse

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

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.