

Durée

2 jours

Date(s)

21 et 22 novembre
2023

Lieu(x)

Suze-la-Rousse

Tarif

353,75 € HT
424,50 € TTC

Public visé :

- Professionnels de la commercialisation (négociants, grossistes, agents commerciaux, acheteurs en grande distribution, cavistes...), de la restauration ou de la sommellerie
- Personnes en reconversion professionnelle souhaitant intégrer la filière vitivinicole
- Demandeurs d'emploi

Objectif(s) pédagogique(s) :

Objectifs du module 1 du Certificat Vins et Terroirs de France :

- Identifier les facteurs de qualité structurant les vins des différentes régions de France
- Savoir valoriser (repérer et décrire) les typicités des vins des régions et sous-régions de France
- Savoir classer et hiérarchiser les vins d'une région dans une optique de sélection par rapport à un objectif commercial



Programme :

1. Constitution de gamme

- Comprendre les différences et complémentarités entre les régions, modes de vinifications et typologies de vins pour organiser une sélection dans un objectif commercial
- Construire une gamme cohérente, au tarif adapté, pour répondre aux différentes catégories de clientèle

2. Panorama des Vins de France et facteurs de qualité des vins

- Comprendre l'impact de l'environnement géographique, notamment climatique, sur le comportement de la vigne et sur la qualité des raisins et du vin
- Se familiariser avec les cépages et leur répartition climatique
- Comprendre l'origine géologique des sols viticoles de France et leur influence sur la qualité des raisins et du vin, définir le « terroir »
- Assimiler l'importance du lien entre terroir et AOP/ Découvrir la notion de hiérarchie au sein des AOP

3. Évaluation de fin de module

Questionnaire d'évaluation portant sur les enseignements

Prérequis :

Aucun

Moyens pédagogiques :

Exposés théoriques -
Documents pédagogiques -
Diaporama - Vidéos - E-
learning

Effectifs :

Mini : 8 personnes
Maxi : 20 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. 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 :

En fin de module, une évaluation des compétences acquises est réalisée sous forme d'exercices écrits individuels : questionnaire à visée professionnelle portant sur les régions étudiées pendant le module.

À l'issue de la formation

Remise au stagiaire d'une attestation de formation.

La certification peut être validée partiellement.

Dans le cas d'une validation partielle, le candidat dispose d'un délai maximal de 3 ans pour valider l'ensemble des modules de la certification.

La validité de la certification est permanente.

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.