

Durée

1 jour
(7h)

Date(s)

13 décembre
2023

Lieu(x)

Suze-la-Rousse

Tarif

240 € HT
288 € TTC

Public visé :

- Vignerons
- Techniciens viticoles
- Directeurs de cave
- Oenologues
- Maîtres de chai
- Personnes en reconversion professionnelle dans la filière

Objectif :

L'objectif de cette formation en oenologie est le suivant :

Choisir le matériel de cave et l'organisation à mettre en œuvre pour répondre à un objectif de production donné



Programme :

1. Les questions à se poser en amont : cerner ses objectifs

- Volume et type de production / de process (de la vendange au produit fini)
- Type de commercialisation
- Accueil public ou non

2. Les étapes du projet, les démarches administratives, simulations

3. Les grands types de matériaux, matériels de cave, les ordres de grandeur de prix

4. Les seuils d'investissement selon le modèle projeté

5. Une visite d'une installation de cave est intégrée au programme pour illustrer les options dans la réalité

Prérequis :

Aucun

Moyens pédagogiques :

Documents pédagogiques –
Diaporama – Étude de cas

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.

Christophe Reboul

Formateur

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

Moyens d'évaluation :

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

Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction

À l'issue de la formation

Remise au stagiaire d'une attestation de formation

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.

NOMBRE DE STAGIAIRES *

4 stagiaires

Année 2023

TAUX DE SATISFACTION *

83

92 % de satisfaction pour l'ensemble des formations courtes "oenologie"