

Eligible au CPF



## Durée

3 jours  
(21h)

## Date(s)

Novembre 2023  
à juin 2024

## Lieu(x)

Paris

## Tarif

600 € HT  
720 € TTC

## Public visé :

- Professionnels de la production viticole (oenologues, viticulteurs, chefs de cave, maîtres de chais, courtiers...)
- Professionnels de la commercialisation, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agroalimentaire
- Experts
- Personnes en reconversion professionnelle



## Objectif :

- Affiner la méthode d'analyse sensorielle en entraînant son palais et son odorat afin de mieux identifier les arômes et les constituants du vin
- Évaluer l'incidence de l'élevage sur les qualités organoleptiques du vin
- Établir un profil sensoriel et évaluer un vin en fonction d'un profil et d'une grille de notation

## Programme :

Repérer et identifier les arômes et les constituants du vin.

Comprendre l'évolution des vins, repérer des défauts, définir des profils sensoriels.

Chaque jour, des exercices pratiques de dégustation permettent d'intégrer progressivement la méthode de dégustation.

### 1. Première journée

- Affiner la connaissance des mécanismes de l'olfaction à travers des exercices d'entraînement
- Distinguer les arômes du vin selon leur origine et leur famille chimique

## 2. Deuxième journée

- Évaluer la courbe de vie du vin, l'évolution des caractéristiques organoleptiques au cours du temps selon différentes techniques d'élevage et l'intérêt ou non du vieillissement pour un vin donné
- Facteurs de risques d'altération, repérage des principaux défauts

## 3. Troisième journée

- Mise en place un profil organoleptique, approche de la notion de typicité, utiliser la dégustation dans un cadre professionnel

*Évaluation de l'acquisition des compétences du niveau 3.*

### Prérequis :

Pour suivre cette formation qui est le niveau 3 du Certificat de dégustateur professionnel en vins, il faut auparavant avoir suivi le niveau 1 et niveau 2 dans l'un des centres de formation de l'Université du Vin.

### 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 pédagogiques :

Documents pédagogiques – Diaporama – Travaux pratiques et dégustations

### Effectifs :

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

### Moyens d'évaluation :

En fin de module, une évaluation des compétences acquises est réalisée sous forme d'exercices écrits individuels (ex : questions de compréhension, tests de reconnaissance de caractères, commentaire de dégustation écrit).

**La certification est obtenue si une note de 11/20 de moyenne sur les épreuves des 3 niveaux est obtenue.**

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. Après validation des évaluations de chacun des modules, remise au stagiaire d'un certificat de formation.

### Modalités pratiques :

#### Lieu des cours :

Paris

#### Accessibilité :

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

L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre

#### 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.

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

---

NOMBRE DE STAGIAIRES \*

182 stagiaires

*Année 2023*

TAUX DE  
SATISFACTION

94

### Toutes les dates :

Adresse : Institut supérieur Clorivière – 119 Boulevard Diderot – 75012 PARIS

[Lien pour s'inscrire sur \*\*MON COMPTE FORMATION\*\*](#)

Les sessions sont ouvertes au fur et à mesure. Réservation possible sur demande.

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

- 16 au 18/01/2024
- 05 au 07/06/2024
- 02 au 04/07/2024
- 11 au 13/12/2024 - dernière session sur le format actuel - nombre de places limité

Inscription via Mon Compte Formation possible jusqu'au 18 juin.