

Certificat de dégustateur professionnel formation 100% en ligne

Formation 100% asynchrone en e-learning - 48 vins dégustés
Podcasts, vidéos, dégustations, travaux pratiques, lectures et
exercices

Session février - session mars 2024 : COMPLÈTES

FORMATION ENREGISTRÉE AU RÉPERTOIRE SPÉCIFIQUE DE LA
CERTIFICATION PROFESSIONNELLE N° RS5009 - CERTIFICATEUR
: UNIVERSITÉ DU VIN
DÉCISION D'ENREGISTREMENT EN DATE DU 15/07/2019

Eligible au CPF



Durée	Date(s)	Lieu(x)	Tarif
35h à 50h selon le rythme choisi 3 mois maximum	Nouvelle date deuxième trimestre	À distance	1245 € HT 1494 € 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
- Personnes en reconversion professionnelle
- Demandeurs d'emploi

Objectif :

Les objectifs de la formation au Certificat de dégustateur professionnel en vins sont les suivants

:

- Acquérir la méthodologie et le vocabulaire de dégustation du vin
- Identifier les facteurs de qualité, d'évolution et de typicité d'un vin pour définir son style
- Reconnaître les principaux défauts du vin
- Être en capacité de commenter, classer, hiérarchiser des vins selon des critères prédéfinis



- Intégrer un jury de concours ou d'agrément

Programme :

1. Énumérer les principaux constituants sapides et aromatiques du vin
2. Organiser une dégustation dans des conditions optimales
3. Utiliser la méthode analytique de dégustation de l'Université du Vin pour évaluer un vin, avec un vocabulaire professionnel précis pour le décrire
4. Valoriser les vins dégustés grâce à un commentaire de dégustation précis et professionnel
5. Décrire les différents équilibres gustatifs des vins et émettre une hypothèse quant à leur composition et leur qualité
6. Évaluer la complexité et l'évolution d'un vin
7. Identifier les déviances et dérives aromatiques et gustatives des vins dégustés
8. Appliquer la dégustation dans un cadre professionnel

PRÉREQUIS :

Aucun

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Documents pédagogiques – Diaporama – Vidéos – Podcasts – Travaux pratiques et dégustations grâce à du matériel et des échantillons envoyés à domicile – 48 vins dégustés – 14 modules d'enseignement

MOYENS D'ENCADREMENT :

L'Université du Vin, forte de ses 45 ans d'expérience dans l'apprentissage de la dégustation, a mobilisé ses formateurs-experts en analyse sensorielle des vins pour concevoir ce programme, avec un rythme et une progression adaptés à un usage à distance.

Le programme est conçu pour être suivi par les stagiaires en totale autonomie, avec une grande flexibilité d'organisation. Des échanges avec les formateurs sont possibles tout au long de la formation, grâce à un forum dédié. Ainsi, les stagiaires seront guidés au fil de leur apprentissage.

MOYENS D'ÉVALUATION :

L'Université du Vin fournit aux stagiaires en début de formation une liste des dates d'évaluation disponibles. Chaque stagiaire s'engage dès le démarrage sur une date d'évaluation au plus tard 3 mois après son entrée en formation.

L'évaluation finale s'effectue en classe virtuelle, constituée de deux épreuves : l'une de dégustation (note/10), l'autre est un test de validation des acquis sous forme de questionnaire (note/10). **Pour valider la certification, une note moyenne de 11/20 à l'évaluation finale doit être obtenue.**

À L'ISSUE DE LA FORMATION :

Remise au stagiaire d'une attestation de formation

DÉLAI D'ACCÈS :

Envoi des kits et ouverture de la plateforme pédagogique après validation de l'inscription

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