

Eligible au CPF



## Durée

4 jours  
(28h)

## Date(s)

Septembre 2023  
à juillet 2024

## Lieu(x)

Paris

## Tarif

820 € HT  
984 € 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 :

- Maîtriser les bases de l'évaluation sensorielle et des sensations organoleptiques
- S'approprier les méthodes, les techniques et le vocabulaire de dégustation servant à reconnaître les diverses qualités d'un vin
- Utiliser l'approche sensorielle des vins pour valoriser leur caractère et leur définition œnologique

## Programme :

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

### 1. Première journée

- Définition, intérêt et limites de la dégustation
- Les mécanismes sensoriels, caractéristiques de la dégustation du vin
- Repérer, analyser, interpréter ses sensations
- Comprendre la diversité, l'origine et l'évolution des arômes du vin
- Influence des choix techniques sur la qualité, le style d'un vin

## 2. Deuxième journée

- Connaissance de la constitution du vin et repères gustatifs, premières notions d'équilibres gustatifs
- Comprendre l'importance de l'organisation de la dégustation et son interférence sur la qualité des réponses

## 3. Troisième journée

- Expression des sensations
- Acquérir un vocabulaire commun, exprimer un jugement d'ensemble

## 4. Quatrième journée

- La dégustation comme outil de travail
- Dégustation hédonique et discriminative

Évaluation de l'acquisition des compétences du niveau 1.

### Prérequis :

Aucun

### Moyens pédagogiques :

Documents pédagogiques –  
Diaporama – Travaux pratiques  
et dégustations

### Effectifs :

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

### 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 (ex : questions de compréhension, tests de reconnaissance de caractères, commentaire de dégustation écrit).

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 :

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 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.

NOMBRE DE STAGIAIRES \*

491 stagiaires

*Année 2023*

TAUX DE  
SATISFACTION

96

## 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.**

- 02 au 05/10/2023
- 14 au 17/11/2023
- 05 au 08 /12/2023
- 06 au 09/02/2024
- 19 au 22/03/2024
- 09 au 12/04/2024
- 14 au 17/05/2024
- 18 au 21/06/2024