

## Durée

1 jour  
(7 h)

## Date(s)

Le 5 février  
2024

## Lieu(x)

Suze-la-Rousse

## Tarif

240 € HT  
288 € TTC

## Public visé :

- Professionnels de la production, de la commercialisation, de l'œnotourisme, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire
- Experts
- Personnes en reconversion professionnelle

## Objectif :

- Valoriser la diversité et les typicités des vins du Sud-Ouest par une connaissance approfondie des différents vignobles, illustrée par la dégustation analytique d'une sélection de cuvées emblématiques



## Programme :

Dégustations commentées au cours de la journée de formation.

1. Présentation de la mosaïque des vignobles du Sud-Ouest
2. Aperçu général de la diversité de ces vignobles à travers leur histoire, leur terroir et leur encépagement
3. Présentation des vignobles de l'Aquitaine
4. Présentation des vignobles de l'Aveyron et du Haut Pays
5. Présentation des vignobles des Pyrénées
6. Dégustations commentées au cours de la journée de formation

## Prérequis :

Aucun

## Moyens pédagogiques :

Documents pédagogiques –  
Diaporama – Travaux pratiques  
et dégustations – Plateforme e-  
learning

## Effectifs :

Mini : 8 personnes  
Maxi : 25 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.

### Valérie Litaudon

Formatrice

## 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 écrite des acquisitions est réalisée en vue de la validation de l'apprentissage.

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

### 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 \*

17 stagiaires

Année 2023-2024

#### TAUX DE SATISFACTION \*

97

95 % de satisfaction pour l'ensemble des formations courtes  
"Vignobles de France et du Monde"