

Durée

1 jour
(7h)

Date(s)

20 octobre
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 les suivants :

Identifier les facteurs essentiels qui conditionnent l'élaboration des vins de qualité et interpréter les analyses de laboratoire de suivi (fermentaire)



Programme :

1. Inventaire des micro-organismes du vin et altérations associées
2. La microbiologie du raisin à la bouteille
3. Établir un diagnostic microbiologique des vins

Prérequis :

Aucun

Moyens pédagogiques :

Documents pédagogiques –
Diaporama

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.

Laurent Massini

Formateur

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

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

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 *

8 stagiaires

Année 2023

TAUX DE SATISFACTION *

95

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