

Diplôme universitaire

APPRENDRE ET COMPRENDRE LA DEGUSTATION DU VIN (ACDV)

REFERENCE : 28SD001H

Contrat de Formation Individuel

PROGRAMME DE FORMATION

Année universitaire 2019-2020

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p align="center">Responsables pédagogiques Jordi BALLESTER Maître de conférence Institut Universitaire de la Vigne et du Vin</p>	<p align="center">Ingénieur de formation Laurent JAILLET / Tél : 03.80.39.51.95 laurent.jaillet@u-bourgogne.fr Assistante de formation Anne-Marie FLACK / Tél : 03.80.39.91.41 IUUV – Jules Guyot anne-marie.flack@u-bourgogne.fr</p>
<p>Module A : Bases de la dégustation Savoir percevoir : physiologie de la perception Consommation responsable Apprentissage de sensations de base Vocabulaire de la dégustation Principaux styles de vins</p>	<p align="right">13 h</p>
<p>Module B : Du raisin au vin Des cépages, des vins Maturation, maturité Microorganismes et vinification Elevage et vieillissement Les défauts du vin</p>	<p align="right">28 h</p>
<p>Module C : Les vins dans le monde Les régions viticoles dans le monde Vins du monde Terroirs, AOC L'étiquette : information et conception Lexique du vin en anglais et en espagnol Visite technique en Bourgogne</p>	<p align="right">28 h</p>
<p>Module D : Vinifications spéciales Vins effervescents Vins à haute teneur en sucres Vinifications peu interventionnistes Introduction aux spiritueux Visite technique dans le Jura</p>	<p align="right">28 h</p>
<p>Module E : Vin et Société Vin, cultures et consommateurs La consommation du vin dans le monde Dimension de la qualité du vin Sommellerie Conférence thème au choix</p>	<p align="right">14 h</p>
<p>Volume horaire total (examens compris)</p>	<p align="right">117h</p>