PÉRIODE

- **Durée de la formation :** 120h sur 17 jours de cours.
- **Lieu de la formation :** Institut Universitaire de la Vigne et du Vin – Jules Guyot
- **Rythme de la formation :** 3 sessions de 2 jours en présentiel /an (octobre/janvier/juin)

COÛT

1 700€
Cette formation est accessible aux salariés en Congé Individuel de Formation, en plan de formation d'entreprise ou à titre individuel.

CANDIDATURE

Le dépôt de candidature est ouvert à partir de mi-avril.

Le dossier de candidature doit comprendre:
- un Curriculum Vitae
- une lettre de motivation librement rédigée
- la copie des diplômes obtenus
- le dossier administratif

Ces documents sont à transmettre par mail à :
formation-continue.iuvv@u-bourgogne.fr.

Commission d'admission fin mai de chaque année. Une seconde commission aura lieu en juillet selon les places disponibles.

CONTACTS

ORGANISATION PÉDAGOGIQUE

Institut Universitaire de la Vigne et du Vin «Jules Guyot»
2, Rue Claude Ladrey
21078 DIJON Cedex - FRANCE
http://iuvv.u-bourgogne.fr

Sandrine ROUSSEAUX
Responsable pédagogique de la Formation
sandrine.rousseaux@u-bourgogne.fr
03 80 39 62 61

GESTION ADMINISTRATIVE

Service Commun de Formations Continue et par Alternance - SEFCA
Maison de l'Université - Esplanade Erasme - BP 27877 - 21078 DIJON Cedex
http://sefca.u-bourgogne.fr

Sandrine CARNIO
Chargée d'ingénierie de formation
sandrina.carnio@u-bourgogne.fr
03.80.39.52.86

Anne-Marie Flack
Assistante de formation
anne-marie.flack@u-bourgogne.fr
03 80 39 91 41

SEFCA
SERVICE COMMUN DE FORMATIONS CONTINUE ET PAR ALTERNANCE

IUVV Institut Jules Guyot

DIPLÔME **UNIVERSITAIRE**

VIN, CULTURE ET OENOTOURISME

à distance
(+3 sessions en présentiel / an)

uB
UNIVERSITÉ DE BOURGOGNE

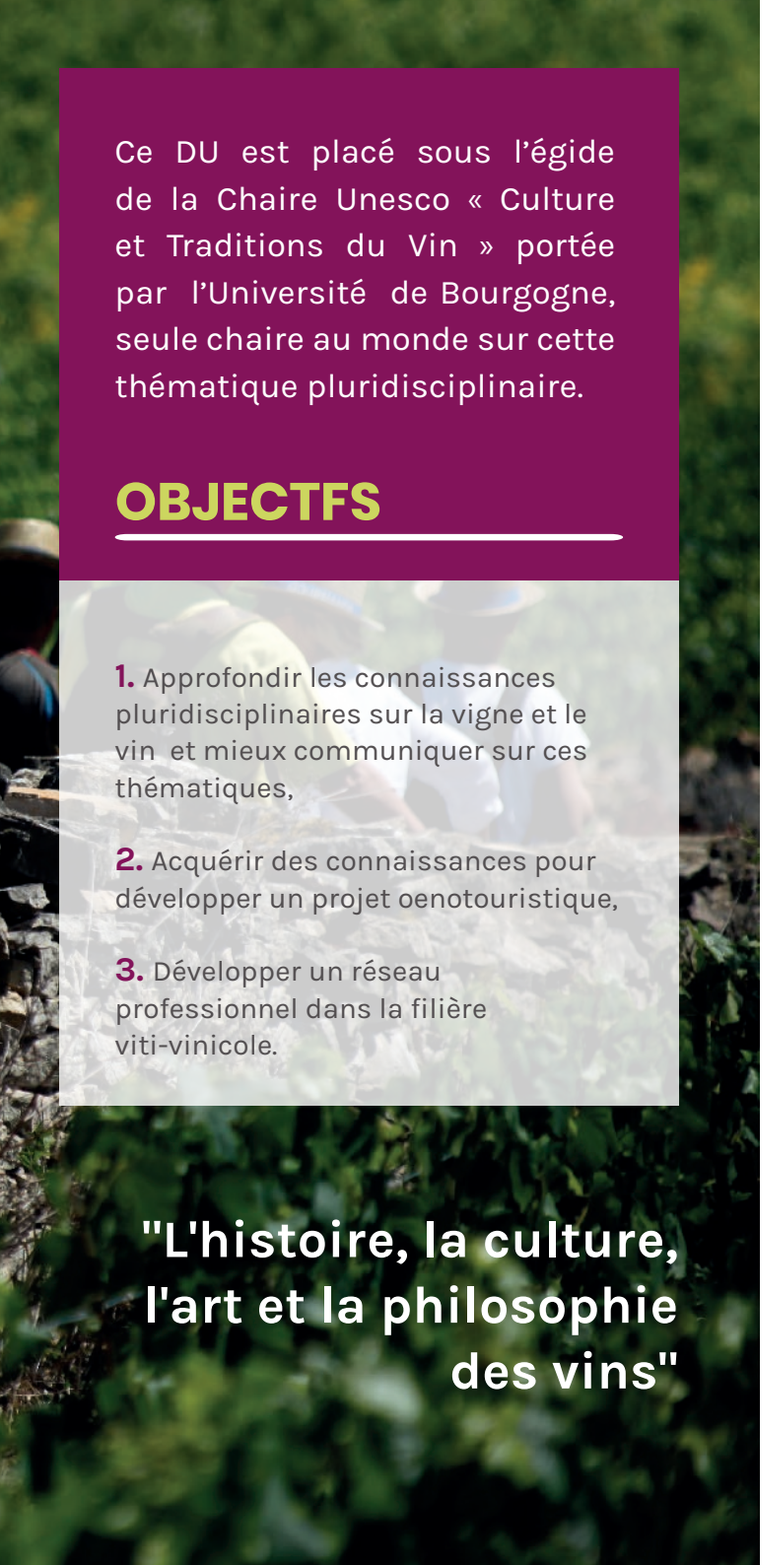
Ce DU est placé sous l'égide de la Chaire Unesco « Culture et Traditions du Vin » portée par l'Université de Bourgogne, seule chaire au monde sur cette thématique pluridisciplinaire.

OBJECTFS

1. Approfondir les connaissances pluridisciplinaires sur la vigne et le vin et mieux communiquer sur ces thématiques,

2. Acquérir des connaissances pour développer un projet oenotouristique,

3. Développer un réseau professionnel dans la filière viti-vinicole.



"L'histoire, la culture, l'art et la philosophie des vins"

THÉMATIQUES

- **MODULE A : VITICULTURE**
  Sol et sous-sol de la vigne
  Climat viticole
  Paysages viticoles
  Culture de la vigne (activités de terrain)

- **MODULE B : OENOLOGIE**
  Elaboration des vins
  Vinifications spéciales
  Le fût et le vin

- **MODULE C : HISTOIRE ET PATRIMOINE VITICOLE**
  La vigne et le vin de l'Antiquité à nos jours
  Terroirs, AOC
  Le goût du vin
  La peinture et le vin

- **MODULE D : OENOTOURISME**
  L'œnotourisme en France : nouvelle valorisation des vignobles
  Profils des oeno-touristes en France
  Business modèles
  Visites

- **MODULE E : MARKETING**
  Communication sur le vin
  Marketing mix
  Comportement du consommateur

- **MODULE F : DÉGUSTATIONS**
  De la théorie à la pratique
  Travaux pratiques en salle de dégustation

- **EXAMENS**

- Intervenants universitaires et professionnels du monde viticole.
- Travaux pratiques en salle de dégustation.
- Visites et activités de terrain.

NIVEAU REQUIS

La formation est ouverte aux titulaires au minimum du baccalauréat ou justifiant d'une expérience professionnelle ou personnelle pouvant donner lieu à une validation des acquis.

Ce diplôme s'adresse aux professionnels de la vigne et du vin, de la restauration, aux personnes travaillant dans le secteur de la communication, aux amateurs éclairés et à tous ceux qui souhaitent en connaître plus sur la réalité et l'imaginaire du vin. Il s'adresse tout particulièrement aux personnes désirant participer au développement de l'œnotourisme.