

DIPLOME UNIVERSITAIRE VIN, CULTURE ET ŒNOTOURISME

(Formation présentielle et à Distance)

REFERENCES : 28SD004J ET 28SD002J

Contrat de Formation Individuel

PROGRAMME DE FORMATION

Année universitaire 2021-2022

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)	
<p align="center">Responsable pédagogique Sandrine ROUSSEAUX Maître de conférence Institut Universitaire de la Vigne et du Vin</p>	<p align="center">Vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr</p> <p align="center">Ingénieur de formation Sandrine CARNIO / Tél : 06 68 86 08 43 sandrina.carnio@u-bourgogne.fr</p> <p align="center">Assistante de formation Anne-Marie FLACK / Tél : 06 65 97 87 86 anne-marie.flack@u-bourgogne.fr</p>	
<p>VITICULTURE</p> <p>Sol et sous-sol de la vigne Climat viticole Paysages viticoles Physiologie de la vigne et technique viticole (avec activités de terrain)</p>	25 h	
<p>ŒNOLOGIE</p> <p>Elaboration des vins Vinifications spéciales Le fût et le vin</p>	25 h	
<p>DEGUSTATIONS</p> <p>De la théorie à la pratique Travaux pratiques en salle de dégustation</p>	15 h	
<p>HISTOIRE ET PATRIMOINE VITICOLE</p> <p>La vigne et le vin de l'antiquité à nos jours Terroirs, AOC Le goût du vin</p>	35 h	
<p>ŒNOTOURISME/ MARKETING</p> <p>L'œnotourisme en France : nouvelle valorisation des vignobles Profils des oeno-touristes en France Business modèles Visites Communication sur le vin Marketing mix Comportement du consommateur</p>	20 h	
Volume horaire total (examens compris)		120h