

# DIPLOME UNIVERSITAIRE VIN, CULTURE ET ŒNOTOURISME (FORMATION en présentiel et à distance )

REFERENCE : 28SD002 ET 28SD004

**Contrat de Formation Individuel**

## PROGRAMME DE FORMATION

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)	
Responsable pédagogique  <b>Sandrine ROUSSEAU</b> Maître de conférence Institut Universitaire de la Vigne et du Vin	<a href="mailto:vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr">vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr</a> Anne-Marie FLACK Tél : 06 65 97 87 86 Sandrine CARNIO Tél : 06 68 86 08 43	
<b>VITICULTURE</b>		<b>25 h</b>
Sol et sous-sol de la vigne Climat viticole Paysages viticoles Physiologie de la vigne et technique viticole		
<b>OENOLOGIE</b>		<b>25 h</b>
Elaboration des vins Vinifications spéciales Le fût et le vin		
<b>DEGUSTATIONS</b>		<b>15 h</b>
De la théorie à la pratique Travaux pratiques en salle de dégustation		
<b>HISTOIRE ET PATRIMOINE VITICOLE</b>		<b>35h</b>
La vigne et le vin de l'antiquité à nos jours Terroirs, AOC Le goût du vin		
<b>ŒNOTOURISME</b>		<b>20 h</b>
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		
<b>Volume horaire total (examens compris)</b>		<b>120h</b>