

DIPLÔME UNIVERSITAIRE EXPERTISE EN DÉGUSTATION PROFESSIONNELLE DES VINS

REFERENCE : 28SD001K

Formation continue spécifique

PRESENTATION DE LA FORMATION

Année universitaire 2023/2024

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p>IUVV</p> <p>Responsable pédagogique Jordi BALLESTER Tél : 03 80 39 63 93 jordi.ballester@u-bourgogne.fr</p>	<p>Assistant(e) de formation Anne-Marie FLACK / Tél : 03 80 39 91 41</p> <p>Ingénieur de formation Sandrine CARNIO / Tél : 06 68 86 08 43</p> <p>Adresse de contact vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr</p>

OBJECTIFS

L'objectif de cette formation est d'acquérir des compétences très solides en dégustation des vins. Assurée par des enseignants-chercheurs et des acteurs de la filière vitivinicole, cette formation permet :

- D'améliorer ses performances sensorielles
- D'acquérir une connaissance théorique et pratique sur la physiologie et la psychologie de la dégustation de vin
- D'avoir un entraînement régulier aux techniques de dégustation
- De s'approprier des connaissances pluridisciplinaires permettant de comprendre et d'interpréter les effets de la matière première et les itinéraires sur les caractéristiques organoleptiques du vin.

La mise en œuvre d'enseignements volontairement très interactifs, basés sur la compréhension et l'apprentissage de la dégustation, vise à développer de façon optimale la capacité à la dégustation professionnelle des apprenants. L'ensemble de la formation sera placée sous le signe de la consommation responsable.

PUBLIC

Toute personne souhaitant acquérir une capacité à la dégustation professionnelle des vins dans le but d'intégrer la filière viti-vinicole ou par nécessité professionnelle en lien avec un poste existant, pour progresser dans son entreprise et/ou par passion.

Il peut s'agir d'amateurs avertis, de personnes souhaitant comprendre les aspects techniques et sensoriels des vins, de personnes en reconversion professionnelle, de professionnels en activité dans la filière (technico-commerciaux du secteur viti-vinicole, négociants, courtiers, responsables export et marketing, responsables de communication, cavistes, bar à vins...) souhaitant approfondir leurs connaissances en matière de dégustation.

Cette formation n'est pas encore éligible au CPF.

Elle est accessible à tous en auto-financement et aux salariés dans le cadre d'un plan de développement des

compétences.

PRE-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.

Elle n'est pas réservée aux professionnels de la filière et est également ouverte à toute personne intéressée par les aspects culturels liés au vin et qui souhaitent développer une activité dans ces thématiques.

FORMATEURS

- Enseignants-Chercheurs de l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (viticulture et œnologie)
- Professionnels du monde viticole

ORGANISATION DE LA FORMATION

- Durée de la formation : 117h sur 17 jours de cours.
- Lieu de la formation : Institut Universitaire de la Vigne et du Vin – Jules Guyot
- Rythme de la formation : 2 jours consécutifs par mois de novembre à juillet.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Cours magistraux
- Travaux dirigés en dégustation
- Travaux pratiques de dégustation

MOYENS TECHNIQUES

- Salles de cours dotées de vidéo-projecteurs
- Salle de dégustation
- Salle informatique en libre service
- Connexion wi-fi
- Bibliothèque de travail thématique

PROCESSUS DE SELECTION PEDAGOGIQUE ET DE RECRUTEMENT

Le dépôt de candidature est à effectuer sur la plate forme e-candidat à des dates précises mises à jour chaque année sur le site de l'IUVV.

<https://iuvv.u-bourgogne.fr/diplomes-universitaires#diplome-universitaire-apprendre-et-comprendre-la-degustation-du-vin>

Avant tout dépôt de candidature, il est fortement conseillé de contacter S.CARNIO, ou A.M.FLACK(vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr), afin de déterminer au mieux votre parcours de formation.

L'admission est prononcée lors d'une commission composée par l'équipe pédagogique.

L'inscription administrative se fait au SEFCA vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr

Tout dossier envoyé directement à notre secrétariat sera rejeté.

MODALITES D'EVALUATION ET SANCTION DE LA FORMATION

Le DU Expertise en dégustation Professionnelle des Vins est validé si l'étudiant obtient au moins 10 aux différentes évaluations proposées :

- Épreuve pratique d'analyse sensorielle du vin
- Épreuve écrite sur les connaissances techniques

COMPETENCES ACQUISES ET DEBOUCHES

Compétences acquises à l'issue de la formation :

- Initiation à la dégustation
- Perception et physiologie de la perception sensorielle
- Vocabulaire de la dégustation
- Les liens techniques de production qui influencent le vin
- Les vins du monde
- Les vinifications spéciales
- Les liens du vin et de la société (types de consommateurs, consommation responsable, ...)

Les compétences acquises permettent de renforcer le professionnalisme des :

- Technico-commerciaux
- Responsables de production et de commercialisation des produits œnologiques
- Négociants
- Courtiers
- Responsables export et marketing
- Caviste
- Barman spécialisés en vin
- Journalistes et responsables de relation presse

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

<http://iuvv.u-bourgogne.fr/formation-continue/diplomes-universitaires/formation/9.html>

<http://sefca.u-bourgogne.fr>