

Certification « Développer et promouvoir un projet oenotouristique »

Formation présentielle et Hybride

REFERENCE : 28SD002 ET 28SD004

PROGRAMME DE FORMATION

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
Responsable pédagogique Sandrine ROUSSEAUX Maître de conférences Institut Universitaire de la Vigne et du Vin	vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr Anne-Marie FLACK / Sandrine CARNIO
VITICULTURE Sol et sous-sol de la vigne Climat viticole Paysages viticoles Physiologie de la vigne et technique viticole	25 h
OENOLOGIE Elaboration des vins Vinifications spéciales Le fût et le vin	25 h
DEGUSTATIONS De la théorie à la pratique Travaux pratiques en salle de dégustation	15 h
HISTOIRE ET PATRIMOINE VITICOLE La vigne et le vin de l'antiquité à nos jours Terroirs, AOC Le goût du vin	35h
OENOTOURISME L'oenotourisme en France : nouvelle valorisation des vignobles Profils des oeno-touristes en France Business modèles Visites Communication sur le vin Marketing mix Comportement du consommateur	20 h
Volume horaire total (examens compris)	120h