

Diplôme Universitaire Expertise en dégustation professionnelle des vins (EDPV)

REFERENCE : 28SD001M

Formation continue spécifique

PRESENTATION DE LA FORMATION

Année universitaire 2024/2025

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>Chargée de gestion de formation Anne-Marie FLACK / Tél : 03 80 39 91 41</p> <p>Chargée d'ingénierie de formation Sandrine CARNIO / Tél : 03 80 39 51 80</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 des connaissances théoriques et pratiques sur la physiologie de la dégustation des vins
- 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, responsables de 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 : salariés dans le cadre d'un plan de développement des compétences ou individuels en auto-financement.

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

- Professionnels du monde viticole
- Enseignants-Chercheurs de l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin.

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 à Dijon
- Rythme de la formation : 2 jours consécutifs par mois, les lundis et mardis, de novembre à juillet.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Cours magistraux
- Travaux dirigés et 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>

Avant tout dépôt de candidature, il est fortement conseillé de nous contacter afin de déterminer au mieux votre parcours de formation: vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr

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

MODALITES D'EVALUATION ET SANCTION DE LA FORMATION

Le Diplôme Universitaire Expertise en dégustation professionnelle des vins est validé si l'étudiant obtient au moins 10 à la moyenne des deux évaluations suivantes :

- Épreuve pratique d'analyse sensorielle du vin - Coeff. 5
- Devoir écrit sur les connaissances techniques (1 note / module), coeff. 1 pour chaque note, soit coeff. 5 pour l'écrit

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

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap.
mission.handicap@u-bourgogne.fr / Maison de l'université 03 80 39 69 49

Plus d'infos sur <http://sefca.u-bourgogne.fr>