PROGRAMME DES FORMATIONS

2020 | 2021

UNIVERSITÉ DU VIN

Suze-la-Rousse

UNIVERSITÉ DU VIN

QUI SOMMES-NOUS ?

Créée en 1978 avec le soutien des organisations vitivinicoles, territoriales et universitaires, l'Université du Vin est une structure éducative professionnelle unique, dédiée aux métiers du vin.

NOS ATOUTS

LA QUALITÉ DE NOS RESSOURCES

- **Humaines :** l'équipe de l'Université du Vin assure la qualité des programmes, le recrutement, l'accueil, le suivi pédagogique et administratif des stagiaires. Elle est complétée par une centaine de formateurs praticiens reconnus dans leur domaine d'expertise.
- **Matérielles :** salles de dégustation professionnelles, salle de conférences, œnothèque pédagogique et collection ampélographique assurent une qualité d'apprentissage à nos stagiaires.

UN CHAMP DE COMPÉTENCES LARGE, ADAPTÉ À TOUS LES BESOINS

- L'Université du Vin est une des rares structures en France offrant des formations professionnelles opérationnelles pour tous les métiers de la filière vitivinicole, de la vigne au verre.
- Nous proposons des formats adaptés à tous les besoins : formations longues, modules à la carte, accompagnement d'entreprises personnalisé, formations à distance.

2 SITES

SUZE-LA-ROUSSE

Le cadre unique et historique du château de Suze-la-Rousse : c'est au cœur du vignoble des Côtes du Rhône que nos stagiaires suivent leurs formations, en contact chaque jour avec les acteurs de l'écosystème vitivinicole.

LYON

Depuis début 2020, notre **antenne de Lyon,** au cœur de la capitale de la gastronomie, propose un programme complet de formations en dégustation pour professionnels et amateurs.

UNE DIVERSITÉ DES PUBLICS FORMÉS

Chaque année nous accueillons plus de 1500 stagiaires en formation longue ou en sessions de courte durée :

- Salariés de la filière vitivinicole : caves particulières ou coopératives, négoce, restauration, cavistes, grande distribution, événementiel...
- Chefs d'exploitation vitivinicole ou chefs d'entreprise
- Personnels en reconversion
- Demandeurs d'emploi
- Amateurs de vins

Ce « brassage » des publics participe à la richesse de l'expérience d'apprentissage.

Association Loi 1901 – Centre de Formation Professionnelle Continue
Déclaration d'existence n°82260001226
Datadock n°0022422
Organisme de formation certifié Qualiopi - référentiel national sur la qualité des actions concourant au développement des compétences
Certificat N° FR057443-1 du 2 avril 2020

Qualiopi processus certifié

SOMMAIRE

SOMMAIRE

OFFRE DE FORMATIONS - FINANCEMENTS	Page 4
CERTIFICATS	Pages 5-6-7
SOMMELIER-CONSEIL, CAVISTE®	Page 8
SOMMELIER EXPERT À L'INTERNATIONAL	Page 9
DIPLÔMES D'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR	Page 10
VITICULTURE	Page 11
ŒNOLOGIE	Page 12
MANAGEMENT ET GESTION OPÉRATIONNELLE DES DOMAINES VITICOLES	Page 13
QUALITÉ ET LABELS	Page 14
DÉGUSTATION	Page 15
DÉCOUVERTE DES VIGNOBLES	Page 16
CERTIFICATIONS INTERNATIONALES	Page 17
COMMERCIALISATION, ŒNOTOURISME ET ANGLAIS DU VIN	Page 18
SOMMELLERIE - RESTAURATION	Page 19
ANALYSE SENSORIELLE ET UNIVERS DU GOÛT	Page 20
NOUVEAU FORMATIONS À DISTANCE	Page 21
FORMATIONS ET ACCOMPAGNEMENTS INTRA-ENTREPRISE	Page 22
ACCUEIL GROUPES-SÉMINAIRES	Page 23
AMATEURS	Pages 24-25
CHÂTEAU DE SUZE-LA-ROUSSE	Page 26
TÉMOIGNAGES	Page 27

POUR VOUS GUIDER...

Certaines formations peuvent être financées via le **Compte personnel de formation**.
Elles seront signalées dans ce programme par le symbole suivant :

Nous proposons certaines de nos formations sur **2 sites.**

Les formations à **Suze-la-Rousse** seront signalées par le symbole suivant :

Les formations à **Lyon** seront signalées par le symbole suivant :

Certaines formations sont désormais disponibles également **à distance.**
Elles seront signalées par le symbole suivant :

Voir page 21

OFFRE DE FORMATIONS-FINANCEMENTS

NOUS FORMONS DES PROFESSIONNELS À TOUS LES MÉTIERS DE LA FILIÈRE VITIVINICOLE, DE LA PRODUCTION À LA COMMERCIALISATION.

FORMATIONS LONGUES pour un apprentissage condensé et opérationnel

- **Sommelier-conseil, caviste®** (Titre inscrit au RNCP - Code NSF 334t Niveau IV)
- Programme Bilingue **Sommelier-Expert à l'International**
- Certificat de **Viticulture**
- Certificat d'**Œnologie**
- Certificat de **Management des Domaines Viticoles**
- Certificat de **Dégustateur professionnel en vins**
- Certificat de **Commercial en Vins**
- Certificat de **Chargé de Développement Œnotouristique**
- Certificat **Vins et Terroirs de France : constituer une gamme performante**
- Certificat de **Gestion administrative et commerciale d'une entreprise vitivinicole**

FORMATIONS COURTES pour la construction de parcours à la carte et flexibles

Stages d'une demi-journée à 5 jours sur les problématiques professionnelles en Viticulture, Œnologie, Commercialisation & distribution, Gestion/administration des domaines, Qualité, Dégustation, Analyse sensorielle, Œnotourisme et Sommellerie.

FORMATIONS SUR MESURE ET ACCOMPAGNEMENTS à la demande des entreprises

Tous les contenus de nos formations peuvent être déclinés, assemblés et personnalisés à la demande des entreprises, des écoles ou des organismes institutionnels **français ou étrangers.**

DIPLÔMES D'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR en partenariat avec les universités régionales

- **Licence Professionnelle Commercialisation de produits et services. Parcours commercialisation, gestion & marketing du secteur vitivinicole, avec l'IUT de Valence et l'Université Grenoble-Alpes (UGA)**
- **Diplôme Universitaire d'Analyse Sensorielle et Dégustation avec Aix-Marseille Université (AMU)**

FINANCEMENTS

Nos formations peuvent être financées de diverses manières : budgets entreprises, fonds de formation, aides de Pôle emploi, financements régions, ou compte personnel de formation.

Le contexte est très évolutif en ce moment. C'est pourquoi,

POUR PLUS D'INFORMATIONS,
TANT SUR VOTRE PROJET DE FORMATION
QUE SUR LES AIDES À LA FORMATION, CONTACTEZ-NOUS.

NOUS ACCUEILLONS ÉGALEMENT DES AMATEURS

- Stages de dégustation en week-end ou l'été
- Formules groupes et séminaires

FORMATIONS LONGUES

CERTIFICATS

CERTIFICATS DE VITICULTURE, D'ŒNOLOGIE ET DE MANAGEMENT DES DOMAINES VITICOLES

Ces trois certificats peuvent être suivis indépendamment mais forment un parcours complet pour les porteurs de projet d'installation sur une structure vitivinicole, qu'elle soit familiale, en projet de rachat ou en création.

CERTIFICAT DE VITICULTURE

Objectif : raisonner et mettre en œuvre une conduite de la vigne adaptée aux contraintes spécifiques à la filière, répondant à des objectifs qualitatifs, économiques et environnementaux définis.

Public concerné : futurs ou nouveaux décisionnaires viticoles ou salariés de la filière désireux de compléter leurs compétences en viticulture.

Formation abordant les points stratégiques de conduite du vignoble : établissement de la vigne, gestion des terroirs et des parcelles, entretien des sols, choix de l'encépagement, viticulture raisonnée, choix d'un label environnemental, conversion en viticulture biologique.

14 jours - 98 heures | Entre le 20 octobre et le 18 décembre 2020 | 2 454 € TTC

CERTIFICAT D'ŒNOLOGIE

Objectif : maîtriser les processus-clés de l'élaboration des vins pour adapter l'outil de production et les méthodes d'élaboration au potentiel et aux objectifs de l'entreprise vitivinicole.

Public concerné : futurs ou nouveaux responsables de domaine ou de cave, ou salariés de la filière désireux de compléter leurs compétences en œnologie.

Formation abordant les compétences œnologiques-clés : types de vinification et d'élevage, conditionnement, suivi de qualité, traçabilité et hygiène.

17 jours - 119 heures | Entre le 11 janvier et le 31 mars 2021 | 2 742 € TTC

CERTIFICAT DE MANAGEMENT DES DOMAINES VITICOLES

Objectif : optimiser les ressources humaines, productives et financières d'une exploitation pour assurer le développement pérenne de l'entreprise tout en intégrant les obligations juridiques et fiscales.

Public concerné : futurs ou nouveaux chefs d'exploitation ou salariés de la filière désireux de compléter leurs compétences en gestion d'une structure vitivinicole.

Formation abordant les principaux enjeux de gestion : compréhension de la filière, stratégies de mise en marché, choix des statuts, lecture éclairée du bilan et du compte de résultats, comptabilité agricole, fiscalité, réglementation.

15 jours - 105 heures | Entre le 24 mars et le 17 juin 2021 | 2 310 € TTC

Tarif(s) préférentiel(s) accordé(s) en cas de multi-participation aux certificats de viticulture, d'œnologie ou de management des domaines viticoles :
- 15% de remise sur le 2ème certificat suivi (sur la base du tarif en vigueur lors de l'inscription)
- 25% de remise sur le 3ème certificat suivi (sur la base du tarif en vigueur lors de l'inscription).

FINANCEMENT : Prise en charge possible par les organismes financeurs de la formation pour les exploitants et salariés.

FORMATIONS LONGUES

CERTIFICATS

Les trois certificats ci-dessous répondent à des enjeux-clés de la filière vitivinicole, en aval de la production : savoir se repérer dans les méandres administratifs, trouver les opportunités commerciales pour vendre sa production et développer une offre œnotouristique.

CERTIFICAT DE GESTION ADMINISTRATIVE ET COMMERCIALE D'UNE ENTREPRISE VITIVINICOLE

Objectif : mettre en œuvre les opérations liées à la gestion administrative et commerciale quotidienne d'une entreprise vitivinicole.

Public concerné : assistant(e) de gestion intégrant la filière vitivinicole, assistant(e) administratif(-ve) ou commercial(e) de la filière souhaitant compléter ses compétences pour gagner en polyvalence.

3 modules suivis en totalité ou séparément :

- **Maîtriser les spécificités de la gestion administrative et opérationnelle de l'entreprise** (calendrier déclaratif, logistique, transport) - 5 jours, du 8 au 12 mars 2021 - 735 € TTC
- **Maîtriser la gestion commerciale d'une entreprise vitivinicole et ses indicateurs-clés** 3 jours, du 12 au 14 avril 2021 - 441 € TTC
- **Maîtriser la communication opérationnelle de l'entreprise et dynamiser les ventes directes** 5 jours, du 3 au 7 mai 2021 - 735 € TTC

13 jours
91 heures

Entre le 8 mars et le 7 mai 2021

1 911 € TTC (Possibilité de suivre 1 ou plusieurs modules)

CERTIFICAT DE CHARGÉ DE DÉVELOPPEMENT ŒNOTOURISTIQUE

Objectif : acquérir les compétences culturelles, marketing et commerciales permettant d'attirer et d'accueillir efficacement les clientèles œnotouristiques françaises et internationales, de leur faire vivre des expériences riches et originales, en mettant en valeur le patrimoine et les vins d'une structure vitivinicole ou d'un territoire.

Public concerné : salariés des filières vitivinicole et touristique ou personnels en reconversion souhaitant acquérir une spécialisation en œnotourisme. Porteurs de projets et créateurs d'entreprise en œnotourisme ou événementiel.

Du 15 février 2021 au 28 mai 2021

415 heures en centre de formation, (dont 16 heures d'anglais en e-learning) **98 heures** de stage pratique

4 600 € TTC (inclus : formation et examen WSET2)

CERTIFICAT DE COMMERCIAL EN VINS

Objectif : acquérir des techniques de marketing et de vente efficaces pour accéder aux différents circuits de distribution de la filière vitivinicole en s'appuyant sur une connaissance pointue des produits (techniques de dégustation, connaissance des régions viticoles et des modes d'élaboration) et des marchés France et export.

Public concerné : salariés de la filière vitivinicole ou personnels en reconversion souhaitant assumer des fonctions commerciales dans le négoce, la grande distribution, l'export ou la vente directe et le commerce traditionnel. Porteurs de projets ou créateurs d'entreprise dans la vente de vins.

Du 16 novembre 2020 au 12 mars 2021

420 heures en centre de formation et **105 heures** de stage pratique

4 600 € TTC (inclus : Certificat Vins & Terroirs de France)

FORMATIONS LONGUES

CERTIFICATS

S'appuyant sur l'ADN de l'Université du vin qui a développé une méthode de dégustation professionnelle et une connaissance pointue des terroirs, ces deux certificats permettent aux acteurs de la filière vitivinicole une parfaite appréhension du « produit vin » dans une perspective de commercialisation ou de contrôle qualité.

CERTIFICAT DE DÉGUSTATEUR PROFESSIONNEL EN VINS

Objectif : les 3 modules de ce certificat permettent de développer les compétences suivantes :
- Acquérir une méthode et un vocabulaire de dégustation du vin,
- Identifier les facteurs de qualité, d'évolution et de typicité d'un vin pour définir son "style",
- Reconnaître les principaux défauts du vin,
- Pouvoir classer et hiérarchiser des vins selon des critères prédéfinis.

A la fin du certificat, les stagiaires sont capables de participer aux jurys et concours professionnels.

Cette offre de formation est éligible à MON COMPTE FORMATION moncompteformation.gouv.fr

Public concerné : tout salarié ou acteur de la filière vitivinicole, personnels en reconversion souhaitant intégrer cette filière.

10 jours - 70 heures

voir page 15

2 082 € TTC (si les 3 modules sont suivis la même année)

CERTIFICAT VINS ET TERROIRS DE FRANCE : CONSTITUER UNE GAMME PERFORMANTE

Un panorama complet des régions viticoles françaises pour donner des clés de compréhension et de sélection à toute personne chargée de constituer une gamme commerciale, une cave, une carte des vins,...

Objectif : ce certificat, composé de 4 modules, permet de valider les compétences suivantes :
- Identifier les facteurs de qualité et de typicité structurant les vins des différentes régions de France,
- Savoir classer et hiérarchiser les vins d'une région dans une optique de sélection par rapport à un objectif commercial,
- Construire une gamme cohérente, au tarif adapté, pour répondre aux différentes catégories de clientèle.

À l'issue de la formation, les stagiaires sont capables de sélectionner une gamme de vins répondant à un cahier des charges incluant des critères à la fois gustatifs et économiques, pour les commercialiser auprès de professionnels ou particuliers.

Public concerné : professionnels de la commercialisation de vins (négociants, grossistes, agents commerciaux, acheteurs en grande distribution, cavistes,...), de la restauration ou de la sommellerie.
Également accessible à des demandeurs d'emploi ou des personnes en reconversion professionnelle souhaitant intégrer la filière vitivinicole.

2 OPTIONS : 2 LIEUX, 2 FORMATS AU CHOIX :

À SUZE-LA-ROUSSE

100% présentiel

16 jours
Entre le 24 novembre 2020 et le 29 janvier 2021
2 952 € TTC

À LYON

Mixte : présentiel + e-learning (classes virtuelles et contenus sur une plateforme digitale)
10,5 jours de cours en présentiel
Entre le 24 nov 2020 et le 5 mars 2021
2 490 € TTC

FORMATIONS LONGUES

FORMATION DIPLÔMANTE SOMMELIER-CONSEIL, CAVISTE®

Créée par l'Université du Vin en 1982 pour assurer aux personnels de la restauration les compétences spécifiques au service des vins de qualité, cette formation a depuis évolué vers des aptitudes adaptées aux fonctions de conseil, de vente, d'animation et de gestion, pour répondre aux évolutions du marché et des besoins des consommateurs. Ce diplôme s'est imposé comme une référence au sein de la filière Vin.

FORMATION DIPLÔMANTE SOMMELIER-CONSEIL, CAVISTE®

Titre inscrit au Répertoire National de la Certification Professionnelle (RNCP) Code NSF 334t Niveau IV - Enregistré par arrêté publié au JO du 21/07/2018.

Objectif : savoir sélectionner et gérer une gamme de vins et autres boissons, conseiller, informer et accompagner le client dans son choix de vins ou de boissons, dans toute situation de vente, de consommation ou de promotion.

Public concerné : salariés de la filière vitivinicole ou de l'hôtellerie-restauration, personnes en reconversion souhaitant travailler comme conseiller en vins dans les secteurs de la restauration, du commerce, de la distribution ou de la promotion des vins.

Compétences apportées et certifiées par la formation :

- Valorisation et présentation des vins et des autres boissons
- Sélection, gestion de la cave et achats de boissons
- Accueil, conseil, service et vente de vins aux clients
- Promotion, animations événementielles et communication sur les vins et autres boissons
- Management et gestion d'une petite unité commerciale dans le secteur du vin (cave, bar à vins, ...)

Environ 35 journées dédiées à la dégustation.

Conditions d'admission : nous consulter.

La formation est également accessible dans le cadre de la VAE.

Cette offre de formation est éligible à MON COMPTE FORMATION moncompteformation.gouv.fr

499 heures de formation, représentant 399 heures de cours réparties sur 4 mois consécutifs et une période de stage pratique en entreprise de 3 semaines, soit 100 heures.

1ère session : du 21 septembre au 31 décembre 2020 - 2nde session : mars-juin 2021

5 400 € TTC pour la session d'automne
Financement : possibilité de CPF ou autre (nous consulter).

FORMATIONS LONGUES

PROGRAMME BILINGUE SOMMELIER-EXPERT À L'INTERNATIONAL

Ce programme offre la possibilité aux professionnels du vin d'acquérir des compétences de haut niveau en sommellerie et de se positionner en tant qu'experts de la filière dans le monde entier.

NOUVEAU

PROGRAMME BILINGUE - SOMMELIER-EXPERT À L'INTERNATIONAL

Une formation unique au monde :
Un contenu couvrant tous les aspects de la sommellerie.
Un format modulaire et une approche pédagogique misant à la fois sur des cours magistraux, des expériences sur le terrain et des modules à distance.

Public concerné : tous les professionnels du conseil en vin (sommeliers, directeurs de restaurants, maîtres d'hôtel, importateurs, cavistes, etc.), à la recherche d'une formation de très haut niveau.

Compétences visées :
- identifier les enjeux de la filière vin mondiale grâce à une approche complète : production, typicités géographiques, expressions organoleptiques ; tous les aspects seront abordés pour permettre de mieux déguster les vins et boissons, les sélectionner et les recommander aux clients.
- maîtriser les techniques de l'accueil, du conseil et du service haut de gamme du vin.
- comprendre les spécificités et les acteurs des différents marchés des vins et boissons et leurs dynamiques, dans une perspective commerciale.

Programme en 7 modules
La structure du programme est modulable pour mieux répondre aux besoins et aux disponibilités des participants. Chacun des 7 modules est proposé à temps plein. Au total, les étudiants pourront bénéficier d'une formation en présentiel et en e-learning, incluant deux stages et un voyage pédagogique.

Module 1 : Maîtrise d'une méthode de dégustation analytique
Module 2 : Vitivinification : comprendre l'impact des choix techniques dans le parcours œnologique du raisin au vin fini
Module 3 : Géographie viticole de France, d'Europe et du monde, autres boissons. Ce module intègre un voyage d'étude à travers les régions viticoles françaises (voir ci-dessous)
Module 4 : Accords mets et vins traditionnels et innovants
Module 5 : Service et approche client
Module 6 : Gestion et commercialisation des vins et spiritueux
Module 7 : Stage pratique en milieu professionnel en langue étrangère (anglais ou français)

Dates : démarrage des formations en présentiel en février 2021.

Un voyage pédagogique exceptionnel,
pour visualiser les terroirs, parcourir les vignobles, déguster les vins et aller à la rencontre des acteurs de la filière vitivinicole de la France méridionale : Vallée du Rhône, Provence, Languedoc-Roussillon, Sud-Ouest, Bordelais.
12 jours d'expérience-terrain inoubliables !

Pour les informations détaillées de dates et tarifs, nous consulter.

SOMMELIER-EXPERT INTERNATIONAL

DIPLÔMES D'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR

FORMATIONS LONGUES

ENSEIGNEMENTS ET DIPLÔMES UNIVERSITAIRES
en partenariat avec les universités régionales.

Depuis 1981, l'Université du Vin a suscité la création d'enseignements originaux et diplômants avec la participation des universités régionales, permettant la **spécialisation de haut niveau des jeunes et futurs professionnels de la filière.** Les enseignements se déroulent essentiellement à l'Université du Vin, bénéficiant d'un cadre professionnel viticole unique, **les diplômes étant délivrés par les universités partenaires.**

Licence Professionnelle Commercialisation de produits et services. Parcours commercialisation, gestion et marketing du secteur vitivinicole
en partenariat avec l'IUT de Valence et l'Université Grenoble-Alpes (UGA)

FORMATION EN ALTERNANCE

Objectif :
Cet enseignement a pour objectif de **former des collaborateurs sur des fonctions commerciales et/ou gestionnaires** (gestion, marketing, vente, logistique, export…), pour répondre aux besoins de l'emploi et des compétences demandées par les entreprises du secteur vitivinicole.
Le choix de l'alternance pour cette formation a pour but de rendre les étudiants directement opérationnels en leur apportant une polyvalence tant dans la connaissance des produits que dans les techniques d'approche des marchés.

Compétences visées :
- Définir et mettre en œuvre la stratégie marketing de l'entreprise
- Définir la stratégie commerciale
- Encadrer, coordonner une équipe ou un service marketing ou vente
- Mettre en œuvre la politique commerciale: suivi et administration des ventes et des relations commerciales établies avec la clientèle professionnelle ou les clients particuliers, dans un contexte national ou international ou dans le cadre du commerce digital
- Mettre en œuvre une stratégie de communication

DIPLÔME CONFÉRANT GRADE DE LICENCE CONTRÔLÉ PAR L'ÉTAT

Formation en alternance sur 1 an - 560 h en centre de formation
Pour connaître le calendrier précis de l'alternance, nous consulter.

Diplôme Universitaire d'Analyse Sensorielle et Dégustation

En partenariat avec Aix-Marseille Université (AMU), cet enseignement répond à un besoin croissant des entreprises agro-alimentaires, vitivinicoles ou des acteurs des circuits courts, de **maîtriser ou améliorer la qualité de leurs produits** et de créer une différenciation organoleptique.

Objectif de l'enseignement :
Se former aux méthodes scientifiques de l'analyse sensorielle et acquérir des aptitudes professionnelles en dégustation des vins et autres produits agro-alimentaires (bière, thé, café, miel, fromage, huile d'olives etc.)
Un produit de qualité dépend de la maîtrise de nombreux facteurs, sa valorisation nécessite une argumentation sensorielle précisément explicitée, à travers différents champs disciplinaires (neurosensoriel, linguistique, socio-culturel…).

Compétences visées :
- Savoir déguster et décrire les produits alimentaires selon une méthodologie analytique
- Savoir établir un protocole et les conditions opérationnelles de tests sensoriels selon des objectifs d'étude définis
- Savoir analyser les résultats statistiques issus des études menées
- Savoir exploiter des caractéristiques sensorielles dans une optique de marketing et communication

Du 23 novembre 2020 au 25 juin 2021

1 semaine par mois pendant 7 mois – soit 35 journées
(total : 245 heures de formation)

3 700 € TTC (inclus Certificat de Dégustateur professionnel en vins de l'Université du vin)*

***Plus droits d'inscription universitaires**

FORMATIONS COURTES

FORMATIONS EN VITICULTURE

Ces sessions doivent permettre **aux stagiaires d'étudier et mettre en œuvre une conduite de la vigne adaptée aux contraintes spécifiques à la filière et à des objectifs qualitatifs, économiques et environnementaux définis.**
Les intervenants sont des agronomes spécialistes des techniques viticoles de précision et consultants auprès de nombreux vignobles français.

CERTIFICAT DE VITICULTURE
Formation complète
Voir page 5

VITICULTURE

IMPLANTER ET RESTRUCTURER UN VIGNOBLE POUR OPTIMISER VOS PERFORMANCES : LES ENJEUX DE L'INSTALLATION EN VITICULTURE
4 jours
Stratégies de production, incidences économiques et contraintes environnementales.
820 € HT / 984 € TTC — du 20 au 23 octobre 2020

CHOISIR LES PRATIQUES CULTURALES ADAPTÉES À VOTRE STRATÉGIE
2 jours
Les incidences sur le développement de la vigne et la qualité des raisins.
410 € HT / 492 € TTC — 23 et 24 novembre 2020

COMMENT METTRE EN ŒUVRE UNE VITICULTURE RAISONNÉE ?
2 jours
La protection phytosanitaire raisonnée, les moyens, le réseau de lutte intégrée.
410 € HT / 492 € TTC — 25 et 26 novembre 2020

LES CÉPAGES RÉSISTANTS - QUELLE OPPORTUNITÉ D'IMPLANTATION ?
0,5 jour
Comprendre leur origine, leur rôle et le cadre réglementaire pour une agriculture durable.
102,5 € HT / 123 € TTC — 27 novembre 2020

ADOPTER UNE TAILLE DOUCE ET RESPECTUEUSE DE LA VIGNE
2 jours
Acquérir les gestes d'une taille respectueuse des flux de sève selon les différents types de taille.
410 € HT / 492 € TTC — 10 et 11 décembre 2020

LABELS ENVIRONNEMENTAUX EN VITICULTURE : QUELS CRITÈRES POUR QUELS VINS ?
1 jour
Les clés pour comprendre les objectifs et cahiers des charges des différents labels environnementaux pour contribuer à des prises de décisions raisonnées.
205 € HT / 246 € TTC — 14 décembre 2020

COMMENT PRODUIRE DES VINS BIOLOGIQUES ?
1 jour
Les principes fondamentaux et les impacts économiques d'une viticulture biologique.
205 € HT / 246 € TTC — 15 décembre 2020

OPTIMISER LA GESTION DU SOL PAR LES ANALYSES AGRONOMIQUES
2 jours
Outils à la disposition du vigneron, la gestion de la fertilisation et objectifs de production, les matières organiques en viticulture.
410 € HT / 492 € TTC — 16 et 17 décembre 2020

ENVIE DE DIVERSIFICATION ? PRODUIRE ET VALORISER LA TRUFFE
3 jours
Formation technique croisant connaissances agronomiques, écologiques, économiques, sensorielles et gastronomiques pour développer une activité trufficole dans une entreprise agricole ou commerciale.
470 € HT / 564 € TTC — du 20 au 22 janvier 2021

ŒNOLOGIE

FORMATIONS COURTES

FORMATIONS EN ŒNOLOGIE

Ces sessions abordent les processus-clés **de l'élaboration des vins permettant d'adapter l'outil de production et les méthodes d'élaboration** au potentiel et aux objectifs de l'entreprise vitivinicole. Elles sont animées par des œnologues, experts dans différents pays et régions viticoles.

CERTIFICAT D'ŒNOLOGIE
Formation complète
Voir page 5

ACQUÉRIR LES PRINCIPES FONDAMENTAUX DE L'ÉLABORATION D'UN VIN
3 jours

Savoir mettre en œuvre les techniques de vinification en rouge et en blanc, organisation d'un atelier de vinification.

615 € HT / 738 € TTC — du 12 au 14 janvier 2021

COMPRENDRE ET MAÎTRISER L'ÉLABORATION DES VINS ROSÉS
1 jour

Comprendre les tendances, les enjeux du marché, et les techniques d'élaboration.

205 € HT / 246 € TTC — 15 janvier 2021

COMPRENDRE ET MAÎTRISER L'IMPACT DES MICRO-ORGANISMES EN PHASE DE VINIFICATION
1 jour

Impact des levures, bactéries, enzymes, procédés et produits, choix des conduites.

205 € HT / 246 € TTC — 1er février 2021

PRÉPARER LES VINS À LA MISE EN BOUTEILLE
3 jours

De l'élevage à la mise en bouteille : collage, stabilisation et filtration, utilisation des produits œnologiques. Incidences qualitatives.

615 € HT / 738 € TTC — du 3 au 5 février 2021

OPTIMISER L'ÉLEVAGE SOUS BOIS ET LA CONSERVATION DES VINS
1 jour

L'incidence du bois sur la qualité des vins. Critères de choix de l'élevage en barrique selon vos objectifs.

205 € HT / 246 € TTC — 2 mars 2021

SAVOIR IDENTIFIER ET ANALYSER LES DÉFAUTS AROMATIQUES ET GUSTATIFS D'UN VIN
1 jour

Repérer et identifier les défauts, en comprendre les causes et les traitements possibles.

205 € HT / 246 € TTC — 3 mars 2021

MAÎTRISER LA QUALITÉ ET LES RISQUES DU CONDITIONNEMENT
0,5 jour

Comprendre les principes de qualité et les déviances possibles pour choisir le matériel en adéquation avec les objectifs d'une exploitation.

102,5 € HT / 123 € TTC — 4 mars 2021

RÉALISER UN ASSEMBLAGE
1 jour

L'art de l'assemblage - Intérêts et mise en œuvre.

205 € HT / 246 € TTC — 5 mars 2021

ASSURER UNE HYGIÈNE ET SÉCURITÉ OPTIMALE D'UNE PRODUCTION VITIVINICOLE
0,5 jour

Identifier les bonnes pratiques d'hygiène, les méthodes préventives et curatives au chai.

102,5 € HT / 123 € TTC — 29 mars 2021

OPTIMISER LA GESTION DES EFFLUENTS D'UN DOMAINE VITIVINICOLE
0,5 jour

Identifier les bonnes pratiques pour appliquer la réglementation.

102,5 € HT / 123 € TTC — 30 mars 2021

CONCEVOIR UNE CAVE OPTIMISÉE PAR RAPPORT AUX OBJECTIFS DÉFINIS
1 jour

Définir le type de matériel et les seuils d'investissement selon les tailles et modèles de cave. Identifier les points-clés de vigilance.

205 € HT / 246 € TTC — 31 mars 2021

METTRE EN PLACE UNE DÉMARCHE HACCP
0,5 jour

Comprendre les enjeux et le cahier des charges. Acquérir la méthode pour une application optimale.

102,5 € HT / 123 € TTC — à la demande

FORMATIONS COURTES

FORMATIONS EN MANAGEMENT ET GESTION OPÉRATIONNELLE des domaines vitivinicoles

Ces sessions abordent les différents leviers permettant **d'optimiser les ressources humaines, productives et financières d'une exploitation** pour assurer le développement pérenne de l'entreprise tout en intégrant les obligations juridiques et fiscales.

CERTIFICAT DE MANAGEMENT DE DOMAINES VITICOLES
Formation complète
Voir page 5

CERTIFICAT DE GESTION ADMINISTRATIVE ET COMMERCIALE D'UNE ENTREPRISE VITIVINICOLE
Formation complète
Voir page 6

OBLIGATIONS ADMINISTRATIVES LIÉES À LA PRODUCTION ET LA COMMERCIALISATION DE VIN
3 jours

Une mise à niveau nécessaire à tout professionnel de la filière pour assurer une gestion efficace de l'entreprise vitivinicole, cohérente avec les toutes dernières obligations et réglementations.

615 € HT / 738 € TTC — les 3, 4 et 7 décembre 2020

COMPRENDRE L'ORGANISATION DES MARCHÉS ET DE LA FILIÈRE
1 jour

Analyser l'environnement économique de la filière, ses acteurs, les principaux enjeux auxquels les domaines, caves, négoces doivent faire face, les opportunités de développement possible.

205 € HT / 246 € TTC — 23 février 2021

COMPRENDRE LES ENJEUX ET LES OBLIGATIONS DE L'ENTREPRISE VITIVINICOLE
3 jours

Pour les « nouveaux entrants » dans la filière, situer l'entreprise dans son environnement économique et dans la filière. Identifier les leviers de développement. Comprendre le fonctionnement et le calendrier des obligations déclaratives de la filière. Connaître les aides possibles pour les entreprises du secteur et les modalités d'accès.

615 € HT / 738 € TTC — du 24 au 26 mars 2021

BÂTIR UNE STRATÉGIE ET UN PLAN D'ACTION EXPORT POUR UN DOMAINE VITICOLE
2 jours

Réaliser le diagnostic export de l'entreprise, organiser la prospection et les démarches, savoir remplir documents et formalités.NB : un accompagnement personnalisé peut être ensuite réalisé, voir page 22.

410 € HT / 492 € TTC — 28 et 29 avril 2021

LA DISTRIBUTION DE SES VINS : UN FACTEUR-CLÉ DE SUCCÈS À NE PAS NÉGLIGER
1 jour

Quelle distribution cibler, en fonction de vos objectifs et produits ? Comment sécuriser sa distribution cible ? Identifier les règles fondamentales à respecter.

205 € HT / 246 € TTC — 30 avril 2021

COMPTABILITÉ AGRICOLE APPLIQUÉE AUX DOMAINES VITICOLES
1 jour

Décrypter le bilan et compte de résultats d'une exploitation vitivinicole.

205 € HT / 246 € TTC — 17 mai 2021

MAITRISER LA FISCALITÉ DE L'EXPLOITATION VITICOLE
1 jour

Analyser les avantages et les inconvénients des différents régimes d'imposition, adopter les bonnes pratiques fiscales.

205 € HT / 246 € TTC — 18 mai 2021

COMPRENDRE LES DIFFÉRENTS TYPES DE SOCIÉTÉ EN VITICULTURE ET LES BAUX RURAUX
2 jours

Analyser les avantages et les inconvénients des différents types de société sur le plan économique, fiscal et social - Analyser et évaluer, pour un exploitant, les conditions de mise en place des différents baux ruraux.

410 € HT / 492 € TTC — 19 et 20 mai 2021

ADOPTER LES BONNES PRATIQUES SOCIALES
1 jour

Décrypter le droit social spécifique à la filière pour une mise en application au sein de l'entreprise.

205 € HT / 246 € TTC — 21 mai 2021

OPTIMISER LA GESTION COMMERCIALE DU DOMAINE
2 jours

Calculer le prix de revient réel des produits et prestations. Optimiser l'adéquation entre le prix de revient et les ventes. Utiliser un outil de gestion.

410 € HT / 492 € TTC — 14 et 15 juin 2021

METTRE EN PLACE DES INDICATEURS DE SUIVI D'ACTIVITÉ DE L'EXPLOITATION
1 jour

Définir des tableaux de bord de suivi pour améliorer le pilotage d'une structure vitivinicole.

205 € HT / 246 € TTC — 16 juin 2021

QUALITÉ ET LABELS

FORMATIONS COURTES

FORMATIONS QUALITÉ ET LABELS

Le consommateur et le législateur **sont de plus en plus en plus exigeants sur la qualité,** la traçabilité des produits alimentaires et le respect de certaines valeurs environnementales et sociétales.
Les entreprises de la filière vitivinicole doivent s'adapter à ces exigences.
Nos formateurs **délivrent des informations à jour et accompagnent les acteurs dans leurs choix et leur transformation.**

LABELS ENVIRONNEMENTAUX EN VITICULTURE - QUELS CRITÈRES POUR QUELS VINS ?

1 jour

Les clés pour comprendre les objectifs et cahiers des charges des différents labels environnementaux pour contribuer à des prises de décisions raisonnées.

205 € HT / 246 € TTC — 14 décembre 2020

COMMENT PRODUIRE DES VINS BIOLOGIQUES ?

1 jour

Les principes fondamentaux et les impacts économiques d'une production de vins biologiques.

205 € HT / 246 € TTC — 15 décembre 2020

METTRE EN PLACE UNE DÉMARCHE HACCP

0,5 jour

Comprendre les enjeux et le cahier des charges. Acquérir la méthode pour une application optimale.

102,5 € HT / 123 € TTC — à la demande

SE PRÉPARER À UNE CERTIFICATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE (HVE)

1 jour

Fonctionnement de la certification, description des modalités définies par le référentiel, détection des axes de progrès d'une exploitation agricole, construction d'un plan d'action en vue de la certification HVE.

205 € HT / 246 € TTC — à la demande

FORMATIONS SIQO, ODG, AUDIT INTERNE

Ces formations s'adressent au personnel ou futur personnel des ODG existants ou en cours de reconnaissance et des organismes de contrôle de toutes filières.

SIQO : SIGNES DE QUALITÉ ET D'ORIGINE

1 jour

Connaître les caractéristiques des signes de qualité et d'origine et les différencier des autres mentions valorisantes, identifier les acteurs du processus de certification, appliquer les procédures associées, accompagner/animer les acteurs de terrain (filières, ODG,...).

205 € HT / 246 € TTC — à la demande

ANIMER UN ODG - ORGANISME DE DÉFENSE ET DE GESTION

2 jours

Construction, optimisation de l'organisation de l'ODG et système qualité : maîtriser la méthodologie, l'organisation, les outils à mettre en place pour garantir un suivi interne efficace et fonctionnel, assurer les missions d'un ODG avec pertinence tout en valorisant son propre savoir-faire et ses connaissances. Cette formation intègre les attentes de l'INAO (Guides du demandeur), des Organismes Certificateurs (Plans de contrôle) et répond aux exigences de la Norme ISO/CEO 17 065.

410 € HT / 492 € TTC — à la demande

FORMATION À L'AUDIT INTERNE : LE SAVOIR-FAIRE DE L'AUDITEUR

2 jours

Évaluer avec méthode, pertinence, efficacité, impartialité et indépendance, des produits, des procédés, des processus en adéquation avec des cahiers des charges.

410 € HT / 492 € TTC — à la demande

FORMATIONS COURTES

FORMATIONS EN DÉGUSTATION

Savoir déguster et parler des vins est **une des clés du succès des relations professionnelles dans la filière vitivinicole.** Les sessions proposées mêlent exercices pratiques et explications techniques pour pouvoir « décrypter » gustativement les vins.

DÉGUSTATION

Formations à **SUZE-LA-ROUSSE** | Formations à **LYON**

MODULE 1 - S'INITIER AUX TECHNIQUES DE DÉGUSTATION DES VINS

4 jours

S'approprier les méthodes et le vocabulaire de dégustation servant à reconnaître les diverses qualités d'un vin.

695 € HT / 834 € TTC

Suze-la-Rousse	Lyon
du 15 au 18 septembre 2020	du 22 au 25 septembre 2020
du 22 au 25 septembre 2020	du 13 au 16 octobre 2020
du 27 au 30 octobre 2020	du 17 au 20 novembre 2020
du 24 au 27 novembre 2020	du 19 au 22 janvier 2021
du 19 au 22 janvier 2021	du 9 au 12 mars 2021
du 16 au 19 mars 2021	du 18 au 21 mai 2021
du 18 au 21 mai 2021	
du 15 au 18 juin 2021	

Cette offre de formation est éligible à MON COMPTE FORMATION

MODULE 2 - APPROFONDIR LES TECHNIQUES DE DÉGUSTATION

3 jours

Perfectionner les techniques de dégustation appliquées à l'ensemble des vins issus de différents cépages, modes d'élaboration et régions viticoles.

520 € HT / 624 € TTC

Suze-la-Rousse	Lyon
du 6 au 8 octobre 2020	du 4 au 6 novembre 2020
du 17 au 19 novembre 2020	du 15 au 17 décembre 2020
du 5 au 7 janvier 2021	du 24 au 26 février 2021
du 9 au 11 mars 2021	du 27 au 29 avril 2021
du 6 au 8 avril 2021	du 16 au 18 juin 2021
du 2 au 4 juin 2021	

Cette offre de formation est éligible à MON COMPTE FORMATION

MODULE 3 - ENTRAÎNEMENT SPÉCIALISÉ AUX CONCOURS ET JURYS EXPERTS

3 jours

Acquérir une approche pointue et professionnelle de la dégustation des vins pour analyser et transcrire les qualités et les défauts des vins de différentes origines, en vue de participer à des concours ou jurys experts.

520 € HT / 624 € TTC

Suze-la-Rousse	Lyon
du 3 au 5 novembre 2020	du 2 au 4 décembre 2020
du 15 au 17 décembre 2020	du 24 au 26 mars 2021
du 2 au 4 février 2021	du 7 au 9 juillet 2021
du 26 au 28 mai 2021	
du 30 juin au 2 juillet 2021	

Cette offre de formation est éligible à MON COMPTE FORMATION

SAVOIR IDENTIFIER ET ANALYSER LES DÉFAUTS AROMATIQUES ET GUSTATIFS D'UN VIN

1 jour

Identifier gustativement les défauts, en comprendre les causes et les traitements possibles.

205 € HT / 246 € TTC — 3 mars 2021

VINS DE CÉPAGES OU VINS DE TERROIR ?

3 jours

Deux logiques différentes mais complémentaires dans la production de vins de qualité.

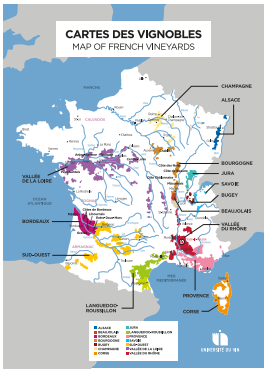
615 € HT / 738 € TTC — du 8 au 10 juin 2021

CERTIFICAT DE DÉGUSTATEUR PROFESSIONNEL EN VINS
Validant les modules 1/2/3
Voir page 7

Cette offre de formation est éligible à MON COMPTE FORMATION

FORMATIONS COURTES

FORMATIONS À LA DÉCOUVERTE DES VIGNOBLES



CERTIFICAT VINS ET TERROIRS DE FRANCE : CONSTITUER UNE GAMME PERFORMANTE
Formation complète
Voir page 7

LES VINS DE FRANCE
3 journées intensives pour dresser un panorama complet des vins de France.
615 € HT / 738 € TTC — du 22 au 24 mars 2021 — 3 jours

LES VINS ET LES CRUS DE LA VALLÉE DU RHÔNE
...ou la richesse de la dualité Nord-Sud
410 € HT / 492 € TTC — 7 et 8 décembre 2020 — 2 jours

LES VINS DE PROVENCE ET DE CORSE
...lumières vives et tons pastels de Méditerranée
205 € HT / 246 € TTC — 9 décembre 2020 — 1 jour

LES VINS DE LANGUEDOC-ROUSSILLON
...entre tradition et modernité
410 € HT / 492 € TTC — 10 et 11 décembre 2020 — 2 jours

LES VINS DE BOURGOGNE ET DU BEAUJOLAIS
...ou la magie des climats
410 € HT / 492 € TTC — 5 et 6 janvier 2021 — 2 jours

LES VINS D'ALSACE, DU JURA ET DE LA SAVOIE
L'Alsace... conjugaison de cépages et de terroirs
Le Jura... un concentré d'originalité
La Savoie... vallées entre lacs et montagne
205 € HT / 246 € TTC — 7 janvier 2021 — 1 jour

LES VINS DE CHAMPAGNE
...l'unique, l'inimitable !
205 € HT / 246 € TTC — 8 janvier 2021 — 1 jour

LES VINS ET LES GRANDS CRUS CLASSÉS DE BORDEAUX
...entre vents et marées, le vin en 3 dimensions (fleuves, sols, climats)
410 € HT / 492 € TTC — 25 et 26 janvier 2021 — 2 jours

LES VINS DU SUD-OUEST
...une palette de paysages et de terroirs
205 € HT / 246 € TTC — 27 janvier 2021 — 1 jour

LES VINS DU VAL DE LOIRE
...une mosaïque d'appellations pour une grande diversité gustative
410 € HT / 492 € TTC — 28 et 29 janvier 2021 — 2 jours

LES VINS DU MONDE (Europe & Nouveau Monde)
Acquérir une ouverture internationale aujourd'hui nécessaire aux professionnels du commerce du vin et de la dégustation.
410 € HT / 492 € TTC — 11 et 12 février 2021 — 2 jours

MASTER LEVEL SUD DE FRANCE DE LA RÉGION LANGUEDOC-ROUSSILLON
Formation exhaustive sur les vins du Languedoc-Roussillon permettant d'obtenir le certificat "Master level".
410 € HT / 492 € TTC — 31 mai et 1er juin 2021 — 2 jours

FORMATIONS ÉGALEMENT ACCESSIBLES À DISTANCE
Voir page 21

FORMATIONS ÉGALEMENT ACCESSIBLES À LYON
EN FORMAT MIXTE - E-LEARNING + PRÉSENTIEL
Nous consulter

FORMATIONS COURTES

CERTIFICATIONS INTERNATIONALES SUR LA CONNAISSANCE DES VINS

La «culture vin» est désormais diffusée partout dans le monde. Pour faciliter le partage de socles communs de connaissances, les certifications ci-dessous proposent des modules d'apprentissage des fondamentaux des vins français et mondiaux, principalement en anglais. Elles représentent une véritable valeur ajoutée dans une carrière internationale.

Formations à **SUZE-LA-ROUSSE**

Formations à **LYON**

PRÉPARER ET PASSER L'EXAMEN DU WSET (WINE AND SPIRIT EDUCATION TRUST)

Une formation reconnue au niveau international.
Tarifs comprenant la formation, le livre officiel et l'inscription à l'examen.

- WSET Level 2 : en présentiel et en anglais — 3 jours

Les fondamentaux du monde du vin, avec un panorama des vins mondiaux - en anglais.

550 € HT / 660 € TTC

du 30 mars au 1er avril 2021
du 21 au 23 avril 2021

du 2 au 4 février 2021

- WSET Level3 : en présentiel et en anglais — 5 jours

Panorama exhaustif et gustatif des vins de France et du Monde, pour acquérir une connaissance complète des facteurs déterminant le style, la qualité et le prix des principaux vins tranquilles, effervescents et fortifiés du monde. Cette qualification facilitera l'évaluation professionnelle des vins en termes de style, de qualité et de prix.

920 € HT / 1104 € TTC

du 6 au 8 avril 2021
+ les 4 et 5 mai 2021

FRENCH WINE SCHOLAR – SPÉCIALISATION VINS DE FRANCE EN E-LEARNING + PRÉSENTIEL, EN ANGLAIS

WINE SCHOLAR GUILD

Certification de dimension internationale qui permet d'acquérir et de valider une expertise sur les vins et régions viticoles françaises.
Cette formation approfondie a été développée par la Wine Scholar Guild avec le soutien du Ministère de l'Agriculture.

- Formation e-learning sur 15 semaines comprenant :

- Modules e-learning, quiz d'évaluation, ...
- 8 webinars de révision en live avec instructeur.
- Questions/réponses via forum animé par l'instructeur.
- Le manuel pédagogique French Wine Scholar (280 pages).
- Trois journées de révision et de dégustation à l'Université du vin de Suze-la-Rousse (dates communiquées en début de parcours).

Cette offre de formation est éligible à MON COMPTE FORMATION moncompteformation.gouv.fr

900 € HT / 1080 € TTC — nous consulter

CERTIFICATIONS INTERNATIONALES

FORMATIONS COURTES

FORMATIONS EN COMMERCE, ŒNOTOURISME ET ANGLAIS DU VIN

Ces sessions permettront aux stagiaires **de bâtir et mettre en œuvre une démarche commerciale efficace,** adaptée aux différents circuits de distribution en France ou à l'étranger.

RENDEZ-VOUS TERROIRS Vignobles de la Vallée du Rhône

Inter Rhône accompagne les entreprises qui adhèrent à la charte de qualité « Rendez-vous terroirs » par la prise en charge des formations liées à l'œnotourisme. Ces formations sont signalées par le logo ci-contre.
Rens. : cdurand@inter-rhone.com

COMPRENDRE L'ORGANISATION DES MARCHÉS ET DE LA FILIÈRE

1 jour

Analyser l'environnement économique de la filière et les différents circuits de distribution pour identifier des opportunités de développement stratégique.

205 € HT / 246 € TTC — 23 février 2021

Voir page 21

ACQUÉRIR LES CONNAISSANCES ŒNOLOGIQUES FONDAMENTALES POUR LES MÉTIERS DE LA DISTRIBUTION

3 jours

S'approprier les pratiques et procédés œnologiques essentiels contribuant à la qualité des vins permettant de construire une argumentation commerciale.

615 € HT / 738 € TTC — du 2 au 4 décembre 2020

CONSTITUER ET ANIMER UN RÉSEAU D'AGENTS COMMERCIAUX

1 jour

Conseils et mises en situation pour vous aider à trouver un relais commercial performant et en phase avec vos objectifs et vos valeurs.

205 € HT / 246 € TTC — 3 février 2021

BÂTIR UNE STRATÉGIE ET UN PLAN D'ACTIONS EXPORT POUR UN DOMAINE VITICOLE

2 jours

Réaliser le diagnostic export de l'entreprise, organiser la prospection et les démarches, savoir remplir documents et formalités.

410 € HT / 492 € TTC — 28 et 29 avril 2021

ACCUEILLIR ET VENDRE AU CAVEAU DANS LE CONTEXTE ŒNOTOURISTIQUE

3 jours

Optimiser l'accueil des clients, présenter les vins et argumenter la dégustation, répondre aux attentes de la clientèle, mettre en valeur le patrimoine viticole et culturel environnant.

615 € HT / 738 € TTC — du 28 au 30 octobre 2020 ou du 5 au 7 mai 2021

INTÉGRER LES RÉSEAUX SOCIAUX DANS UNE STRATÉGIE MARKETING

2 jours

Optimiser ses pratiques de communication digitale et maîtriser les outils les plus adaptés à vos objectifs.

410 € HT / 492 € TTC — 11 et 12 février 2021

LES FONDAMENTAUX DE L'ANGLAIS DU VIN

4 jours

Acquérir le vocabulaire anglais nécessaire pour mener des conversations professionnelles liées au vin : présenter et vendre, sans appréhension, les produits auprès des clients internationaux.

820 € HT / 984 € TTC — 5 et 6 novembre, 30 novembre et 1er décembre 2020

Voir page 21

CERTIFICAT DE COMMERCIAL EN VINS
Formation complète
Voir page 6

CERTIFICAT CHARGÉ DE DÉVELOPPEMENT ŒNOTOURISTIQUE
Formation complète
Voir page 6

FORMATIONS COURTES

FORMATIONS EN SOMMELLERIE ET RESTAURATION

Ces sessions apportent aux salariés du secteur "CHR", en particulier de la restauration bistronomique et gastronomique ou des bars, **des compétences-clés en sommellerie, en tenant compte des nouvelles tendances de consommation.**

SOMMELLERIE - RESTAURATION

	Formations à SUZE-LA-ROUSSE	Formations à LYON	
SAVOIR ALLIER LES METS ET LES VINS Comprendre les mécanismes-clés favorisant l'harmonie des goûts et des arômes. Déjeuner d'application animé par un sommelier.			1 jour
225 € HT / 270 € TTC	17 mars 2021	12 octobre 2020	
COMMENT ÉTABLIR, DÉVELOPPER UNE CARTE DES VINS Savoir gérer une cave, constituer la carte des vins et servir les vins.			1 jour
205 € HT / 246 € TTC	18 mars 2021	15 mars 2021	
SAVOIR DÉGUSTER ET PARLER DES BIÈRES Formation permettant aux cavistes, sommeliers, barmen/maids de mener l'analyse gustative d'une bière, d'en parler, d'identifier les défauts et d'acquérir les règles de service.			1 jour
205 € HT / 246 € TTC	15 avril 2021	2 novembre 2020	
CONSTRUIRE UNE CARTE DES BIÈRES EN SACHANT ASSOCIER BIÈRES ET METS Savoir sélectionner les bières pour élaborer une carte et conseiller de façon optimale les clients.			1 jour
205 € HT / 246 € TTC	16 avril 2021	3 novembre 2020	
SAVOIR DÉGUSTER LES SPIRITUEUX (rhum, whisky, gin,...) Formation permettant aux cavistes, sommeliers,... de répondre avec justesse à une demande croissante de leurs clients sur les spiritueux.			1 jour
225 € HT / 270 € TTC	8 février ou 18 mai 2021	22 février 2021	
MAÎTRISER LES BASES DE LA MIXOLOGIE Comprendre le rôle des ingrédients et les bases des techniques de mélange des cocktails. Réalisation de cocktails classiques et innovants.			1 jour
205 € HT / 246 € TTC	30 novembre 2020		
FORMATIONS ANGLAIS DU VIN À DISTANCE : MODULE DÉGUSTATION ET SERVICE "Wine Service English" Formation en anglais du vin via une plateforme digitale permettant un apprentissage individuel au rythme de l'apprenant. Exercices écrits et audios avec correction individuelle.			env. 16 h sur 1 mois par module
225 € HT / 270 € TTC (1 module sur 1 mois)	à la carte		

Voir page 21

SOMMELIER - CONSEIL, CAVISTE®
Formation complète
Voir page 8

FORMATIONS COURTES

FORMATIONS À L'ANALYSE SENSORIELLE ET À L'UNIVERS DU GOÛT

ANALYSE SENSORIELLE ET UNIVERS DU GOÛT

Ces modules s'adressent aux techniciens et commerciaux des entreprises vitivinicoles ou agro-alimentaires qui utilisent les méthodes et les jurys d'évaluation sensorielle pour développer et promouvoir leurs produits.
Pour valoriser des produits gastronomiques, une approche méthodique et sensorielle est proposée afin de découvrir les caractères qualitatifs et la richesse de chacun.

Formations à **SUZE-LA-ROUSSE** | Formations à **LYON**

PRODUIRE ET VALORISER LA TRUFFE — 3 jours
Formation technique croisant connaissances agronomiques, écologiques, économiques, sensorielles et gastronomiques pour développer une activité trufficole dans une entreprise agricole ou commerciale.
470 € HT / 564 € TTC — du 20 au 22 janvier 2021

SAVOIR DÉGUSTER LES SPIRITUEUX (rhum, whisky, gin,...) — 1 jour
225 € HT / 270 € TTC — 8 février ou 18 mai 2021 — 22 février 2021

LA PROBLÉMATIQUE DU GOÛT ET L'UNIVERS SENSORIEL DANS LES STRATÉGIES MARKETING — 2 jours
Comprendre la méthode et l'approche analytique des démarches marketing pour valoriser le goût d'un produit.
410 € HT / 492 € TTC — 9 et 10 mars 2021

SAVOIR DÉGUSTER LES HUILES ET LES OLIVES — 1 jour
205 € HT / 246 € TTC — 11 mars 2021

SAVOIR DÉGUSTER LES FROMAGES — 1 jour
205 € HT / 246 € TTC — 12 avril 2021

SAVOIR DÉGUSTER LES MIELS — 1 jour
205 € HT / 246 € TTC — 14 avril 2021

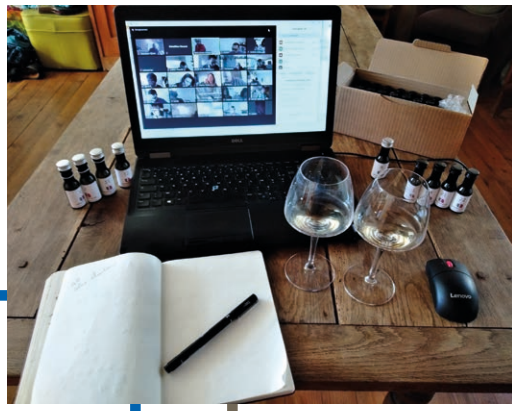
SAVOIR DÉGUSTER LES BIÈRES — 1 jour
205 € HT / 246 € TTC — 15 avril 2021 — 2 novembre 2020

SAVOIR DÉGUSTER LES THÉS — 0,5 jour
102,5 € HT / 123 € TTC — 21 juin 2021

DIPLÔME UNIVERSITAIRE D'ANALYSE SENSORIELLE ET DÉGUSTATION
Formation complète
Voir page 10

FORMATIONS À DISTANCE

L'expérience vécue au printemps 2020 nous a amené à accélérer la mise en place de formations à distance.
Nous proposons désormais une palette d'enseignements régulièrement enrichie de nouveaux thèmes. Nous vous invitons à consulter notre site internet pour découvrir les nouveautés.



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES DES FORMATIONS À DISTANCE

Pour ces enseignements, nous proposons un accès à une plateforme numérique intuitive, accessible 24h/24, permettant une flexibilité dans le rythme des apprentissages et un accompagnement individuel par nos formateurs.
Les ressources pédagogiques à disposition sont les suivantes :
- Contenus de références multimédias, exercices/quizz d'auto-évaluation…
- Classes virtuelles animées par nos formateurs.
- Forum d'échange avec les formateurs et entre stagiaires.

INITIATION VINS DE FRANCE & FACTEURS DE QUALITÉ DES VINS :

Des clés de compréhension pour aborder la qualité et la diversité des vins français : zones climatiques et géologiques, cépages adaptés, systèmes des appellations, techniques d'élaboration.

210 € HT par pers.

+ OPTION PACK DÉGUSTATION À DOMICILE:

Exercez-vous à analyser et décrire les vins caractéristiques de différentes régions de France, selon la méthode de l'Université du Vin, guidé(e) par nos formateurs.
Vous recevrez 24 échantillons à déguster. Dates des sessions possibles : nous consulter

300 € HT par pers.

PACK "L'ESSENTIEL DES RÉGIONS VITICOLES FRANÇAISES"

Vous préparez un concours de sommellerie, vous souhaitez perfectionner votre capacité à sélectionner des vins et les conseiller, ou simplement améliorer votre culture générale sur les vins français ?
Ce pack est pour vous ! 13 modules e-learning de révisions pour 13 régions.

490 € HT par pers.

ORGANISATION DE LA FILIÈRE ET COMPRÉHENSION DES MARCHÉS

Une vue synthétique de la filière permettant d'appréhender le marché du vin en France : les acteurs de la production, les intermédiaires de distribution, la structure et les tendances de la consommation.

105 € HT par pers.

ANGLAIS DU VIN

3 modules au choix, avec date de démarrage à la carte
- **Général :** parcours de découverte du monde du vin, de la production à la dégustation
- **Commercial :** la langue de la négociation, du marketing et des procédures administratives
- **Service et dégustation :** servir et recevoir des clients particuliers, notamment en restauration

225 € HT / 270 € TTC pour un mois de connexion à un module

Ces modules peuvent être complétés par un programme de visio-conférences individuelles avec un formateur pour améliorer la pratique orale.
Le bloc de 5 séances d'1h : 350 € HT / 420 € TTC - Nombre de blocs à définir selon le besoin.

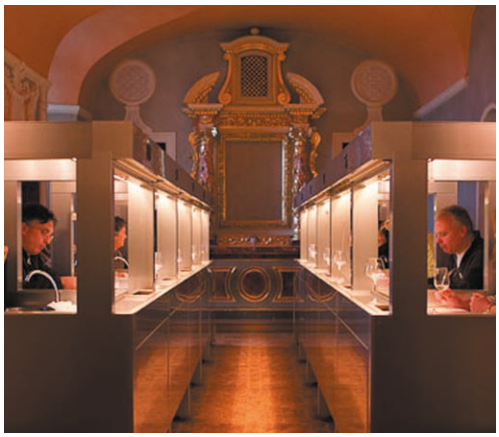
FINANCEMENT

Ces formations peuvent être financées dans le cadre du FNE-formation pour les salariés en chômage partiel.
NOUS CONSULTER.

CERTIFICAT VINS ET TERROIRS DE FRANCE, CONSTITUER UNE GAMME PERFORMANTE :
Formation mixte e-learning
+ présentiel à Lyon
voir page 7

FORMATIONS INTRA-ENTREPRISE ET ACCOMPAGNEMENTS PERSONNALISÉS

FORMATIONS INTRA-ENTREPRISE ET ACCOMPAGNEMENTS PERSONNALISÉS



En fonction des enjeux propres à votre structure professionnelle, nous construisons **ENSEMBLE** votre programme de formations.
Les sessions peuvent avoir lieu à Suze-la-Rousse, à Lyon ou dans vos locaux et s'adaptent à votre planning.

PACKS ACCOMPAGNEMENTS PERSONNALISÉS

Packs Restaurateurs

- Audit de performance de la carte des vins
- Co-construction d'une solution optimisée
- Rédaction de supports de communication interne
- Formation rapide et complète du personnel (service, accords mets-vins, discours-client)

Pack Développement Export

- **Diagnostic de la démarche export** du domaine viticole, apport d'une méthode de prospection, co-construction d'un plan d'action export, en répondant aux questions suivantes :

- Quels marchés aborder avec quels produits ?
- Quelle grille tarifaire appliquer ?
- Quels intermédiaires contacter ?

Pack Porteur de projet/futur caviste

- Objectif : **maximiser les chances de succès** d'un projet de création d'entreprise. La démarche consiste à aider le futur chef d'entreprise dans la construction de son projet (Objectifs du créateur, étude du marché visé, du lieu envisagé, réalisation d'un business plan et plan financier).

FORMATIONS INTRA-ENTREPRISES

(exemples de réalisations)

Pour une Maison de Champagne

- Formation des **responsables commerciaux** : Optimiser la rédaction et la gestion des contrats avec les agents commerciaux.

Pour un groupe d'architectes souhaitant enrichir leur offre

- Formation **à la conception d'une cave, les points de vigilance, l'ergonomie, la sécurité.**

Pour une enseigne de grande distribution

- Formation du **pôle « boissons »** : compréhension de la segmentation du rayon Vins.

Pour un groupe de vignerons en Savoie

- Formation sur mesure **à l'anglais du vin,** à Chambéry, et mise à disposition d'une plateforme de e-learning pour entretenir les apprentissages.

Chaque demande fera l'objet d'un contenu et devis personnalisés en fonction de votre besoin spécifique.

Ces prestations sont réalisées par nos formateurs, experts de chacun de ces sujets (sommeliers, cavistes, consultants export,...)

ACCUEIL GROUPES, SÉMINAIRES

Entre **amis**, en **famille** ou pour vos **séminaires d'entreprise**, venez déguster nos vins sur une demi-journée ou une journée complète dans le cadre unique du Château de Suze-la-Rousse.

PRESTATIONS SUR RÉSERVATION
GROUPES À PARTIR DE 8 PERS.

ATELIER VINS, FROMAGES ET MIELS

Pour une demi-journée 100% terroir
À partir de 861 € HT (*)

INITIATION À LA DÉGUSTATION

Vins de régions françaises
À partir de 857 € HT (*)

JOURNEE VINS ET TRUFFES

(pendant la saison - entre novembre et mars)
Découverte, dégustation, cavage.
À partir de 165 € HT/pers

DÉCOUVERTE DES VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE

À partir de 955 € HT (*)

ATELIER ASSEMBLAGE

Dégustez et composez votre propre cuvée
À partir de 861 € HT (*)

FOCUS SUR UNE RÉGION VITICOLE

À vous de choisir la destination :
Bourgogne, Alsace, Loire, Languedoc, Bordeaux, Provence, etc.
À partir de 955 € HT (*)

VOUS COMPOSEZ VOTRE JOURNÉE DÉTENTE OU DE SÉMINAIRE, NOUS ORGANISONS TOUT :

CONSULTEZ-NOUS POUR UN DEVIS PERSONNALISÉ

MAIS AUSSI :

Journées détente et séminaires DISPONIBLES ÉGALEMENT À LYON.
Consultez-nous pour un devis personnalisé.

(*) Tarifs indiqués pour un groupe jusqu'à 16 personnes.
Au-delà nous consulter

AMA TEURS

STAGES POUR LES AMATEURS

À Suze-la-Rousse et à Lyon, l'Université du vin ouvre ses portes et propose des expériences gustatives aux amateurs désirant en savoir plus sur les vins et produits de terroirs.

À SUZE-LA-ROUSSE

STAGES EN ½ JOURNÉE

VINS, FROMAGES… ET MIELS — 0,5 jour

L'accord parfait. Découvrez pourquoi les vins, les fromages et les miels s'entendent si bien…

135 € TTC — 26 septembre 2020 ou 20 mars 2021

CRÉATION DE VOTRE CUVÉE PERSONNALISÉE — 0,5 jour

Dégustez et réalisez votre propre cuvée : de l'assemblage à l'habillage !

150 € TTC — 10 octobre 2020, 12 décembre 2020, 27 février 2021, 3 avril 2021, 5 juin 2021

STAGES D'ÉTÉ — 0,5 jour

Une demi-journée conviviale pour faire découvrir aux touristes et amateurs la richesse des vins de la Vallée du Rhône.

55 € TTC/pers — Tous les mardis matins de 9h30 à 12h30, du 13 juillet au 24 août 2021.

STAGES EN 1 JOURNÉE

SAMEDI ESCALE VINS — 1 jour

Une journée pour découvrir la mosaïque des appellations et la diversité d'expression des vins de France.

204 € TTC/pers — 19 septembre 2020, 7 novembre 2020, 17 avril 2021, 26 juin 2021

SAMEDI EXPÉRIENCES TERROIR (Mystères du chai et Pieds dans les vignes) — 1 jour

Après une matinée d'explication et de dégustation sur les Côtes du Rhône, vous passerez l'après-midi sur le terrain…

Mystères du chai : 228 € TTC — 7 novembre 2020, 27 mars 2021 ou 5 juin 2021

… vous pénétrerez dans les coulisses d'un château emblématique de Châteauneuf-du-Pape.

Pieds dans les vignes : 228 € TTC — 19 septembre 2020 ou 26 juin 2021

… vous partirez au cœur du vignoble pour « lire » le paysage et décrypter les terroirs rhodaniens.

ATELIER PASSION : "VINS MYTHIQUES ET VINS D'EXCEPTION" — 1 jour

Mettre en parallèle des crus parmi les plus grands, apprécier les caractéristiques et les particularités de chacun afin de comprendre la complexité de ces grands vins.

327 € TTC — 20 ou 21 mars 2021

VINS INSOLITES — 1 jour

Cépages rares, appellations méconnues, vinifications originales, assemblages atypiques : laissez-vous surprendre par la sélection de vins insolites de notre œnologue !

204 € TTC — 10 octobre 2020 ou 13 juin 2021

SAMEDI PLAISIR : "HARMONIE DES METS ET DES VINS" — 1 jour

Suivez notre Sommelier à travers les subtilités des accords mets et vins… que vous expérimenterez au cours d'un repas d'application.

222 € TTC — 12 décembre 2020, 27 mars 2021 ou 29 mai 2021

ALLIANCES METS ET VINS EN RESTAURANT GASTRONOMIQUE ÉTOILÉ : LE CLAIR DE LA PLUME* À GRIGNAN — 1 jour

Une expérience exceptionnelle animée par le Chef et le sommelier dans un cadre enchanteur, autour d'un menu gastronomique complet où la truffe sera à l'honneur.

295 € TTC — 6 février 2021

AMATEURS

STAGES EN WEEK-END

WEEK-END D'INITIATION À LA DÉGUSTATION DES VINS

2 jours

384 € TTC/pers
ou 700 € TTC/duo

26 et 27 septembre 2020
24 et 25 octobre 2020
16 et 17 janvier 2021
13 et 14 mars 2021
17 et 18 avril 2021
15 et 16 mai 2021
19 et 20 juin 2021

WEEK-END DE PERFECTIONNEMENT À LA DÉGUSTATION DES VINS

2 jours

384 € TTC/pers
ou 700 € TTC/duo

23 et 24 janvier 2021
5 et 6 juin 2021

À LYON

STAGES EN ½ JOURNÉE

INITIATION À LA DÉGUSTATION DES VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE (FRANÇAIS)

0,5 jour

À l'écoute de vos sens, vous découvrirez les merveilles des vins de la Vallée du Rhône du nord au sud.

60 € TTC/pers
12 septembre 2020, 6 mars 2021 ou 19 juin 2021

RHONE VALLEY WINES

0,5 jour

Follow our professional sommelier and get ready for a fascinating journey accross the Rhone Valley vineyards...

60 € TTC/pers
5 décembre 2020

DÉAMBULATION & DÉGUSTATION "LES SECRETS DE LA CROIX-ROUSSE"

0,5 jour

Suivez notre guide pour une matinée où se mêleront patrimoine architectural et culturel, lieux symboliques, et bien sûr... dégustation sur le terrain !

80 € TTC/pers
17 octobre 2020 ou 15 mai 2021

DÉGUSTATION CROISÉE FROMAGES & VINS

0,5 jour

Laissez-vous embarquer par notre Sommelier et sa sélection de produits du terroir si complémentaires !

80 € TTC/pers
7 novembre 2020, 20 mars 2021 ou 26 juin 2021

VIN ET CINÉMA

0,5 jour

Passionnés de vins et de cinéma ? Rejoignez nos séances pour découvrir les passerelles entre ces deux arts : Extraits de films et dégustations commentées.

90 € TTC/pers
26 septembre 2020 ou 5 juin 2021

STAGES EN 1 JOURNÉE

DÉGUSTATION "TOUR DE FRANCE DES RÉGIONS VITICOLES"

1 jour

Découvrir et apprécier la diversité et la variété des vins français.

220 € TTC/pers
10 octobre 2020

DÉGUSTATION "ROUTE DES VINS DU MONDE"

1 jour

Une grande journée de dégustation de Vins du monde pour « ouvrir vos horizons ».

220 € TTC/pers
23 janvier 2021

ACCORDS METS ET VINS

1 jour

La subtilité des accords mets & vins, que vous expérimenterez grâce à un déjeuner d'application animé par notre sommelier.

240 € TTC/pers
21 novembre 2020 ou 29 mai 2021

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS
sur notre plateforme
resa.universite-du-vin.com

Et si vous offriez l'un de ces stages à un proche ?
Pensez au "bon cadeau" !

- Anniversaire, fêtes de fin d'année, fête des mères/pères, départ à la retraite, etc.

CHÂTEAU DE SUZE-LA-ROUSSE

Château de Suze-la-Rousse

Une forteresse bucolique

Admirez la cour d'honneur et les décors raffinés d'une impressionnante forteresse, transformée en demeure de plaisance. Flânez dans son parc boisé et son jeu de paume parmi les mieux préservés au monde. Vivez la vie d'un jeune noble, en découvrant des jeux et loisirs d'antan pour petits et grands !

A bucolic fortress

Visit this spectacular military castle turned into an aristocratic residence. Soak up the atmosphere of this fascinating place through a historic and interactive tour. Enjoy the park as well as the 16th century Jeu de Paume, the best preserved in the world.

Activités :

Visite libre / visite guidée / expériences gustatives, insolites et culturelles / privatisation d'espaces / animations familiales...

Activities :

Visit on your own / guided tour / gustative, insolit and cultural experiences / private and corporate events / family entertainment...

OUVERT TOUTE L'ANNÉE / *Open all year round* **:**

- juillet, août *(July, August)* : 9h30-18h30
- mars, avril, mai, juin, septembre, octobre *(March, April, May, June, September, October)* : 10h-12h30 et 14h-18h
- novembre, décembre, janvier, février *(November, December, January, February)* : 13h-17h sauf lundis *(except mondays)*.
- Fermé le 01/01, 11/11, 25/12 et entre les vacances de Noël et les vacances d'hiver *(Closed on 01/01, 11/11, 25/12 and between Christmas holidays and winter holidays)*.

Photos © Loïc Julien

Infos : LES CHÂTEAUX DE LA DRÔME
www.chateaux-ladrome.fr
04 75 91 83 50
leschateaux@ladrome.fr

@chateausuze
#chateausuze
#chateauxdrome

ENVIE DE CHANGER DE VIE ? ILS L'ONT FAIT !

Depuis plus de 40 ans, les stagiaires de l'Université du vin constituent un réseau professionnel riche et varié dans tous les métiers de la filière.
Quelques-uns témoignent ici de leur expérience à Suze-la-Rousse.

« Mon expérience en restauration gastronomique à l'étranger m'a permis de découvrir, au contact des sommeliers et fournisseurs en vins, la dégustation et les accords mets & vins. À mon retour en France, j'ai mis les pieds dans les vignes et commencé une première formation à l'Université du vin : le **Certificat de Dégustateur Professionnel en vins**. Je m'y suis trouvée au bon endroit, entourée de passionnés, comme moi.
L'équipe de l'Université du vin m'a par la suite orientée dans le choix d'une formation complémentaire professionnalisante - **le Certificat de Commercial en vins**, avec notamment un stage qui s'est transformé en mon emploi actuel, au Château des Bormettes. Je suis assistante commerciale/vente au caveau et je travaille avec une autre ancienne élève de la formation du Certificat de Commercial en vin, Julie DARNEAU, directrice commerciale du domaine. Je me considère très chanceuse dans ce parcours facilité par les bonnes rencontres qui m'ont permis d'intégrer la filière viticole qui me faisait rêver et dont je suis fière de faire partie aujourd'hui. »

Ellia KNOPFLER - *#jaifaitsuze - Certificat Commercial en vins - 2019-2020*

« Diplômé d'École de Commerce et après de nombreuses expériences en finances, j'ai décidé de réaliser le projet qui me tenait à cœur depuis 15 ans : faire du vin, de A à Z, seul aux commandes. Pour me former, j'ai choisi le **Certificat Viti-Œno de l'Université du vin** : une formation condensée, permettant de maintenir une activité à côté, et concrète m'apportant une spécialisation avec des compétences pratiques et techniques. J'ai profité du **Certificat de Viticulture** (septembre-décembre 2018) et des conseils et regards expérimentés des formateurs pour trouver et acquérir les parcelles/cuviers adaptés à mon projet dans le Beaujolais. Une fois le Certificat en poche, j'ai enchaîné sur le **Certificat d'Œnologie** (janvier-mars 2019), en travaillant mes vignes en parallèle : une mise en pratique immédiate.
Aujourd'hui je suis vigneron, propriétaire-gérant de mon domaine à Chiroubles : 4.5 ha dont quelques parcelles expérimentales de cépages inhabituels dans la région. Ma formation à l'Université du vin à Suze-la-Rousse me permet de mettre en pratique mes expériences différentes notamment dans les vignobles méridionaux. »

XAVIER THIVOLLE - *#jaifaitsuze - Certificat Viticulture - Œnologie-Management de domaines viticoles en 2018-2019 - Domaine THIVOLLE - Chiroubles*

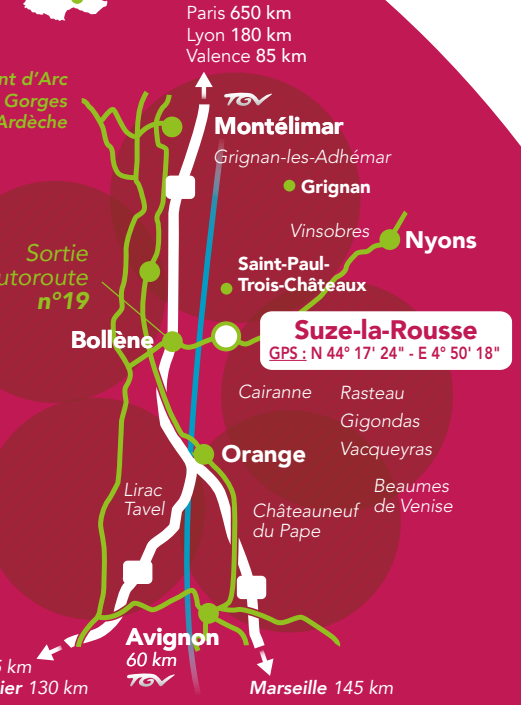
« Un soporifique séjour en fac de psycho et me voilà dans la restauration, au début par dépit. Mais le vin attise ma curiosité, fait frétiller mes sens et mon esprit. Je fais Suze, et là c'est le coup de foudre… L'inclination qui est en moi se libère et je virevolte désormais dans la restauration gastronomique étoilée, irradiant la passion que l'Université du Vin a déclenchée. Les connaissances acquises m'ont offert de l'assurance et des compétences qui forcent ma légitimité dans la profession. Une chronique à Radio Bleu Vaucluse, une intronisation à l'appellation Châteauneuf-du-Pape et un trophée de « Sommelier PACA 2017 » par le Gault et Millau plus tard, et me re-voilà au Château de Suze-la-Rousse, cette fois-ci pour transmettre ! La boucle est bouclée… C'est un enchantement aujourd'hui de rendre à l'Université du Vin ce qu'elle m'a donné : la passion, l'humilité, la curiosité et le plaisir d'apprendre. Tous les ingrédients pour faire un bon sommelier-conseil, caviste, en somme. »

Jérémie LEONE - *#jaifaitsuze en 2009 - Sommelier-conseil, formateur à l'Université du Vin*

« J'ai suivi le **Certificat de Chargé de Développement Œnotouristique** de l'Université du vin en 2019, en y développant des compétences sur le vin, la dégustation mais aussi l'univers du tourisme, dans ses aspects techniques et juridiques. J'ai d'ailleurs identifié, affiné, construit mon projet pendant la formation grâce aux formateurs et au groupe de stagiaires, d'âges et de parcours professionnels différents et complémentaires. Cette formation est une boîte à outils qui nous permet de construire des actions et produits touristiques pérennes : l'Œnotourisme est un secteur d'activité tout jeune dans lequel les possibilités sont infinies ! »

Yannick FREMONT - *#jaifaitsuze en 2019 - Chargé de Développement Œnotouristique*

NOS PARTENAIRES PÉDAGOGIQUES



Venez découvrir l'Université du Vin au Château de Suze-la-Rousse

INTER RHÔNE

Union européenne
Fonds social européen

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

LA DROME

UNIVERSITÉ DU VIN

Le Château,
26790 Suze-la-Rousse - France
Téléphone +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
www.universite-du-vin.com

Création : Vatcam / Réalisation-impression : www.graphot.fr / Photos : Université du Vin - couverture : iStockphoto