

Diplôme Universitaire TERROIRS ET DEGUSTATION

REFERENCE : 08SD005G

Formation continue spécifique

PRESENTATION DE LA FORMATION

Année universitaire 2018/2019

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p align="center">Responsable pédagogique Jean-Pierre GARCIA UFR Sciences Vie, Terre et Environnement (SVTE) Tél : 03.80.39.39.70 jean-pierre.garcia@u-bourgogne.fr</p>	<p align="center">Assistant(e) de formation Anne-Marie FLACK / Tél : 03 80 39 91 41 anne-marie.flack@u-bourgogne.fr</p> <p align="center">Ingénieur de formation Laurent JAILLET / Tél : 03.80.39.51.95 laurent.jaillet@u-bourgogne.fr</p>

OBJECTIFS

Ce Diplôme Universitaire a pour but de permettre aux différents professionnels de la filière "Vigne et Vin" d'acquérir une connaissance précise du concept de terroir.
Il vise à former à la pratique de la dégustation centrée sur la typicité.
Il a pour but de valoriser la référence au terroir dans ses dimensions culturelles et scientifiques par un public professionnel.

PUBLIC

Ce diplôme s'adresse aux personnes qui souhaitent accroître leurs compétences dans le cadre professionnel ou personnel et enrichir leur discours sur le thème « Vins et terroirs ».
Il constitue un complément de formation pour les professionnels de la filière "Vigne et Vin" tels que les vignerons, les négociants, les œnologues, les commerciaux du secteur viti-vinicole, les cavistes, les professeurs et les formateurs de la filière viticole.
Il s'adresse également aux professionnels du tourisme, de la gastronomie et de la sommellerie désireux d'approfondir leurs connaissances des terroirs et leur pratique de la dégustation. Les journalistes, les professionnels du tourisme comme les amateurs pourront également parfaire leur culture œnophile et contribuer à la promotion du patrimoine "terroir".
Il est accessible aux salariés en Congé Individuel de Formation à temps partiel, en période de professionnalisation en plan de formation ou par autofinancement.

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 professionnels et personnels (VAP, aussi dénommée VA85).

FORMATEURS

- Enseignants-chercheurs de l'UFR Sciences de la Vie, de la Terre et de l'Environnement.
- Enseignants-chercheurs de l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (viticulture et œnologie)
- Enseignants-chercheurs de l'UFR Sciences Humaines.
- Professionnels du monde viticole

ORGANISATION DE LA FORMATION

- Durée de la formation : 150h sur 25 jours de cours (dont examens)
- Lieu de la formation : Université de Bourgogne - UFR Sciences, Vie, Terre et Environnement
- Rythme de la formation : 2 jours consécutifs par quinzaine du mois de novembre au mois de juin.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Cours magistraux
- Visites de domaines viticoles
- Visites géologiques de terrain
- 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

Avant tout dépôt de candidature, il est fortement conseillé de contacter Monsieur Jaillet, ou Madame Croiset, afin de déterminer au mieux votre parcours de formation.

L'admission est prononcée par une commission composée par l'équipe pédagogique intervenant dans la formation.

Si besoin est, un dossier de demande de validation des acquis est constitué pour être examiné par la Commission ad hoc.

Remarque : la démarche de Congé Individuel de Formation doit être engagée au moins 4 à 5 mois avant le début de la formation.

L'inscription administrative se fait au SEFCA.

MODALITES D'EVALUATION ET SANCTION DE LA FORMATION

Le DU Terroirs et Dégustation est validé si l'étudiant obtient au moins 10 à la moyenne des trois évaluations suivantes :

- Devoir sur table de 1h30 sur les aspects techniques terroirs.
- Devoir sur table de 1h30, sur les aspects techniques en lien avec le terroir.
- Mémoire de formation rédigé tout au long de l'année qui porte sur un thème choisi par l'étudiant.

COMPETENCES ACQUISES ET DEBOUCHES

Compétences acquises à l'issue de la formation :

- Dimensions géographiques, physiques et biologiques des terroirs.
- Dimension historique des terroirs et de leurs constructions au cours du temps
- Aspects techniques et notions de terroir
- Découverte pratique in situ de la notion de terroir

Les compétences acquises lors de cette formation permettent de renforcer le professionnalisme de :

- Viticulteurs
- Responsables techniques à la production
- Œnologues
- Cavistes
- Commerciaux du secteur viti-vinicole
- Enseignants et formateurs
- Professionnels du tourisme et des métiers de bouche (restauration, sommellerie)
- Journalistes du vin
- ...

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

<http://www.u-bourgogne-formation.fr/-Pratique-de-la-degustation-par-la,284-.html>

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