

Diplôme universitaire

Vin, Culture et Œnotourisme (Formation Présentielle)

REFERENCE : 28SD0041

Contrat de Formation Individuel**PROGRAMME DE FORMATION**

Année universitaire 2020-2021

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p align="center">Responsable pédagogique Sandrine ROUSSEAUX Maître de conférence Institut Universitaire de la Vigne et du Vin</p>	<p align="center">Ingénieur de formation Sandrine CARNIO / Tél : 03.80.39.56.97 sandrina.carnio@u-bourgogne.fr Assistante de formation Anne-Marie FLACK / Tél : 03.80.39.91.41 anne-marie.flack@u-bourgogne.fr</p>
<p>Vigne et vin aujourd'hui Approche agronomique des terroirs Climatologie viticole et changements viticoles Viticulture actuelle et évolution récentes Elaboration des vins et vinifications spéciales Dégustation</p>	<p align="center">28 h</p>
<p>Art, histoire et patrimoine viticole Histoire et goût du vin Viticulture antique Viticulture médiévale Le vin au XIXème et XXème siècle Vignerons et négociants au XIXème Syndicalisme viticole et naissance des AOC Poèmes à boire Art et vin Les mots du vin</p>	<p align="center">35 h</p>
<p>Economie et sociologie viticole La viticulture mondiale Marketing du vin Comportement des consommateurs Protection des AOP et défense des terroirs Philosophie du vin Le vin comme art</p>	<p align="center">21 h</p>
<p>Œnotourisme Les vignobles tropicaux Œnotourisme et interprofessions viticoles Les paysages viticoles Les produits œnotouristiques</p>	<p align="center">33 h</p>
<p>Volume horaire total (examens compris)</p>	<p align="center">120h</p>