

Diplôme Universitaire APPRENDRE ET COMPRENDRE LA DEGUSTATION DU VIN (ACDV)

REFERENCE : 28SD001G

Formation continue spécifique

PRESENTATION DE LA FORMATION

Année universitaire 2018/2019

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p>Responsable pédagogique Jordi BALLESTER IUVV Tél : 03 80 39 63 93 jordi.ballester@u-bourgogne.fr</p>	<p>Assistant(e) de formation Anne-Marie FLACK / Tél : 03 80 39 91 41 anne-marie.flack@u-bourgogne.fr</p> <p>Ingénieur de formation Laurent JAILLET / Tél : 03.80.39.51.95 laurent.jaillet@u-bourgogne.fr</p>

OBJECTIFS

L'objectif de cette formation est de faire acquérir des compétences solides en dégustation des vins. Assurée par des enseignants-chercheurs et des acteurs de la filière vitivinicole, cette formation alliera (i) une connaissance théorique et pratique sur la physiologie et la psychologie de la dégustation de vin, (ii) un entraînement régulier aux techniques de dégustation, et (iii) des connaissances pluridisciplinaires autour du vin qui permettront de comprendre et 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 pour intégrer la filière viti-vinicole, par nécessité professionnelle en lien avec un poste existant, pour progresser dans son entreprise 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, bar à vins..) souhaitant approfondir leurs connaissances en matière de dégustation.

Cette formation est accessible aux salariés en Congé Individuel de Formation, en plan de formation d'entreprise ou à titre individuel.

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 qu'à des professionnels de la filière. Elle est aussi ouverte à toute personne intéressée par les aspects culturels liés au vin et qui souhaitent développer une activité dans ces thématiques.

FORMATEURS

- Enseignants-chercheurs de l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (viticulture et œnologie)
- Professionnels du monde viticole

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
- Rythme de la formation : 2 jours consécutifs par mois de novembre à juillet.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Cours magistraux
- 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

Le dépôt de candidature est à effectuer auprès du secrétariat de l'Institut de la Vigne et du Vin « Jules Guyot » à partir de début septembre.

Les documents attendus sont les suivants :

- un Curriculum Vitae
- une lettre de motivation librement rédigée
- la copie des diplômes obtenus

Ces documents sont à transmettre par mail à : laurent.jaillet@u-bourgogne.fr

Avant tout dépôt de candidature, il est fortement conseillé de contacter Monsieur Jaillet, ou Madame Flack, 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 Apprendre et Comprendre la Dégustation du Vin 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 :

- Journalistes et responsables de relation presse
- Technico-commerciaux
- Responsables de production et de commercialisation des produits œnologiques
- Négociants
- Courtiers
- Responsables export et marketing
- Cavistes...
- Barmaid spécialisés en vin

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

<http://iuvv.u-bourgogne.fr/formation-continue/diplomes-universitaires/formation/9.html>

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