

Catalogue des formations
professionnelles
2022-2023

Construisons ensemble
vos futures

COMPÉTENCES

De nouveaux SAVOIRS pour de nouveaux

DÉBOUCHÉS



- 1 | Nos engagements:
vous offrir la meilleure qualité
- 2 | L'ISVV : précurseur de traditions...
- 4 | La FTLV : une opportunité pour tous !
- 5 | Construire son projet et améliorer
son savoir-faire...
- 6 | Les étapes de votre projet de formation
- 7 | La qualité de votre formation
- 8 | La réforme de la formation
- 9 | Le financement de votre formation pro
- 11 | Ils nous ont fait confiance
- 12 | Les nouveautés
- 13 | Diplômes universitaires
- 17 | Dégustation
- 22 | Pratiques Œnologiques
- 27 | Certiphyto - CIPP
- 32 | Œnotourisme
- 37 | Formations courtes : Vinitech
training by ISVV
- 40 | Stages partenaires
- 41 | Stages à la demande en inter ou
intra-entreprise
- 42 | Informations pratiques

NOS ENGAGEMENTS

vous offrir la meilleure qualité

L'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (ISVV) est un pôle pluridisciplinaire de recherche, d'enseignement supérieur et de développement qui dispose d'un statut d'institut dérogatoire au sein de l'Université de Bordeaux. Il a pour vocation de répondre aux besoins de la filière viti-vinicole en termes de **formation, de recherche et de transfert de technologie**. Ainsi, son positionnement lui confère cette capacité à prendre en compte les évolutions réglementaires, économiques, sociales et sanitaires.

Pour répondre à ces attentes le service Formation Tout au Long de la Vie (FTLV) de l'ISVV, propose une offre de formation qui s'inscrit dans la continuité de la Formation Initiale.

La loi « pour la liberté de choisir son avenir professionnel » du 5 septembre 2018 est porteuse de transformations majeures.

Elle redessine le paysage français de la formation professionnelle et de l'apprentissage et modifie, en profondeur, la manière d'appréhender l'écosystème de l'emploi, de la formation et de l'orientation professionnelle. L'ISVV, en tant qu'établissement d'Enseignement Supérieur et de Recherche, se doit d'être un maillon important de ce nouvel écosystème de l'emploi, de la formation et de l'orientation professionnelle.

La FTLV à l'ISVV vise le **développement des compétences de l'individu et la sécurisation des parcours professionnels**. Elle est organisée de manière à s'adapter aux acquis de la personne, aux évolutions de la filière viti-vinicole, aux évolutions des techniques pédagogiques et aux acquis de la recherche. Les formations dispensées se veulent à la fois accessibles à tous les professionnels mais aussi nourries par les résultats de la recherche. La FTLV de l'ISVV bénéficie ainsi de l'exigence de la démarche scientifique qui accompagne tous nos travaux.

En 2019, l'offre de formation FTLV s'est enrichie avec la délivrance du certificat individuel pour l'application des produits phytopharmaceutiques (CIPP ou Certiphyto). Notre offre de formation s'est également clarifiée avec la reconnaissance des compétences obtenues en dégustation des vins qui sont aujourd'hui validées par le certificat **WTA** (Wine Tasting Ability) lequel se décline en 3 niveaux : fondamentaux, perfectionnement et spécialisation. Cette année, malgré la pandémie liée au COVID-19, nous avons réussi à diplômer les stagiaires engagés dans nos formations professionnelles au cours de cette crise en maintenant le niveau d'exigence. Nous tirons également de cette crise des apprentissages notamment en termes d'enseignement à distance qui sera dorénavant d'avantage utilisé lorsque les modalités le permettent.

Par ailleurs la FTLV s'adapte à l'ensemble des réformes juridiques et réglementaires touchant plus globalement à l'enseignement supérieur (Décret n° 2015-790 du 30 juin 2015 relatif à la qualité des actions de la formation). Ainsi l'ISVV, en accord avec l'université de Bordeaux, a fait le choix de la **certification qualité « FCU Veritas »**. La FTLV

de l'ISVV a obtenu cette certification en novembre 2018 et cette certification a été renouvelée en octobre 2021. De plus en accord avec l'évolution de la réglementation (Décret n° 2019-564 et n° 2019-565 du 6 juin 2019 relatif à la qualité des actions de la formation professionnelle) nous évoluerons vers le Référentiel National Qualité (RNQ) QUALIOPI.

Il est également à noter que la mise en œuvre d'une **démarche d'amélioration continue** au sein de son service FTLV, traduit l'ambition pour l'ISVV, de relever les grands défis de la filière viti-vinicole de demain en visant à satisfaire ses clients, qu'ils soient stagiaires ou organismes financeurs.

Cette ambition s'inscrit en parfaite cohérence avec la stratégie de l'établissement et s'appuie sur une politique FTLV déclinée en 3 axes :

- . Sécuriser et fiabiliser le fonctionnement du service FTLV en s'assurant du **professionnalisme de nos prestations** ;
- . Etablir avec l'ensemble de nos partenaires une relation qui concourt à l'amélioration de notre **efficacité** ;
- . Adapter en permanence nos compétences en développant notre **ingénierie pédagogique**.

Ainsi la Direction de l'ISVV s'engage à :

- Amorcer un processus d'amélioration continue au sein du service dans le respect de notre **démarche qualité** ;
- Adapter nos actions de formation en accord avec les besoins et **les attentes de la filière, tout en respectant les consignes sanitaires liées à la crise COVID-19** ;
- Poursuivre la montée en compétence des collaborateurs à même de garantir la **qualité de nos prestations** ;
- **Pérenniser les moyens** humains, matériels et financiers nécessaires à l'application de la politique FTLV ;
- Promouvoir une organisation à même de maintenir en permanence une réactivité et un niveau de service satisfaisants ;
- **Etre à l'écoute** de nos clients et anticiper leurs attentes ;
- S'assurer que la politique FTLV est **communiquée** et comprise par l'ensemble des **parties prenantes**.

Alain Blanchard,
Directeur de l'ISVV



L'ISVV : précurseur de traditions...



Une communauté de
250 chercheurs



1 école doctorale franco-allemande
dans le cadre de l'alliance BAG
Bordeaux-Adelaïde-Geisenheim

Plus de **600** étudiants



dont **60** œnologues diplômés



4 cellules de transfert technologique
et de valorisation

et **200** stagiaires en formation
continue chaque année



Une participation forte au projet
VITIREV et **VITAE** pour faciliter la
transformation de la viticulture et
innover pour des territoires viticoles
respectueux de l'environnement

2 licences sciences de la vigne et
du vin, **1** licence professionnelle



oenotourisme, **5** parcours de masters
sciences de la vigne et du vin



Un partenariat de diffusion des
connaissances avec la Cité du Vin :
les **Vendanges du Savoir**, et Vinitech
Traning by ISVV, avec **Vinitech**

4 cursus ouverts à l'alternance



Des équipements technologiques
de pointe

« La recherche
enrichit les
connaissances.
Réciproquement
l'enseignement
diffuse
les connaissances
nouvelles et améliore
la formation
des hommes. »

Professeur Pascal
Ribéreau-Gayon
Doyen honoraire
de la Faculté d'Œnologie

FORMATION

La diversité et l'excellence
à l'écoute des besoins
du marché du travail

Les cours et les exercices pratiques d'oenologie produits par l'Université de Bordeaux ont permis à de nombreuses personnes d'acquérir de solides connaissances. Ils sont en adéquation avec les besoins, toujours plus précis, du marché du travail et en phase avec ceux des entreprises de la filière et les enjeux sociétaux actuels. L'ISVV est reconnu unanimement pour la qualité des formations dispensées et pour ses recherches. Les stages de formation présentés dans ce catalogue multidisciplinaire, auxquels contribuent l'ensemble des partenaires et des établissements du domaine universitaire de Bordeaux, sont destinés à répondre aux attentes de chacun. Ce sont des stages courts et ciblés qui concernent aussi bien la dégustation, l'environnement, l'élaboration des vins ou l'oenotourisme. Ils vous tiennent informés des dernières avancées et innovations, mais vous permettent aussi de renouveler les certifications obligatoires telles que le « certiphyto ». Enfin, en construisant des parcours et programmes spécifiques nous pouvons vous aider à développer les compétences de vos collaborateurs.

RECHERCHE

Du tube à essai
au vignoble,
et vice-versa

À l'ISVV, la recherche pluridisciplinaire se décline autour de trois grands thèmes fédérateurs et synergiques : environnement, typicité / qualité, marchés.

- › Le thème '**environnement**' concerne notamment l'adaptation de la vigne au changement climatique et les différentes maladies de la vigne avec un objectif de réduction des intrants phytosanitaires.
- › Le thème '**typicité et qualité du vin**' précise les déterminants chimiques et sensoriels contribuant à faire qu'un vin est unique et reconnu par sa typicité et sa qualité oenologique
- › Le thème '**marchés**' aborde différents aspects socio-économiques, historiques et territoriaux permettant d'améliorer la compétitivité et la durabilité de la filière vitivinicole

TRANSFERT

Une histoire riche
de partenariats avec
les acteurs de la filière

L'ISVV a pour mission de prolonger sa recherche scientifique de qualité par des applications répondant aux besoins de la filière. Il accueille régulièrement des chercheurs du secteur privé au sein de ses laboratoires. L'ISVV héberge et interagit avec le cluster régional **Inno'vin Bordeaux Cognac**. Il soutient également les activités de quatre cellules de transfert technologique et de valorisation, en termes de réalisation d'audits et prestations de service pour les entreprises vitivinicoles.

- › **Amarante process**
(génie des procédés pour l'optimisation des outils de vinification et le respect de l'environnement)
- › **Microflora®**
(microbiologie du vin)
- › **Polyphénols Biotech**
(production, caractérisation et analyse des polyphénols)
- › **Vitinnov**
(protection intégrée et conduite du vignoble, agro-écologie, viticulture de précision)

Quelques uns de nos laboratoires de recherche qui participent à nos formations: l'UMR Œnologie, l'UMR EGFV, l'UMR SAVE, le GREThA.

› LES UNITÉS DE RECHERCHE

Les équipes de recherche de l'ISVV appartiennent soit à des laboratoires se situant dans le bâtiment de l'ISVV, soit sur le site de l'INRAE de Villenave d'Ornon, soit en sciences humaines à des laboratoires hors site.

Du point de vue méthodologique, l'éventail des approches et des techniques utilisées par les chercheurs se situe à la pointe dans de nombreux domaines : agronomie, écophysiologie, microbiologie, épidémiologie et études de populations, chimie et biochimie, biologie moléculaire, cytologie, analyses sensorielles, études statistiques, etc. Des essais au vignoble sont réalisés dans des conditions contrôlées, notamment en collaboration avec l'UE viticole de l'INRAE.

Ce travail donne lieu à de très nombreuses collaborations et échanges académiques et socio-professionnels, au niveau local, national et international avec les grands pays viticoles, tant sur le plan de la recherche que de l'enseignement.

LA FORMATION TOUT AU LONG DE LA VIE - FTLV

Une opportunité pour tous !

Toute personne peut suivre au cours de sa vie des actions de formation :

- › pour acquérir de nouvelles compétences
- › pour changer de métier et réorienter sa carrière
- › pour obtenir un diplôme, une certification afin d'évoluer vers un autre poste
- › pour retrouver un emploi

Le service FTLV de l'ISVV apporte une réponse adaptée à vos besoins pour relever les défis du monde viticole de demain.

LE SERVICE FTLV DE L'ISVV

Le service FTLV de l'ISVV vous accompagne dans vos démarches.

Nous orientons et conseillons les futurs stagiaires souhaitant reprendre des études dans le cadre d'une « **formation tout au long de la vie** »

Nous assurons le lien entre vous, l'organisme financeur de votre projet et la composante pédagogique à chaque étape de la **mise en œuvre de votre projet** :

- › La validation de la faisabilité du projet ;
- › L'étude de vos droits à la formation et de son financement (rémunération, coût de formation) ;
- › La réalisation de votre plan de formation (organisation, objectifs, coût) ;
- › Le montage du dossier financier ;
- › Le suivi administratif pendant toute la durée de votre formation (convention de formation, attestations de présence).

Le service FTLV vous **accompagne également dans vos démarches** et vous aide à trouver l'organisme qui pourra éventuellement prendre en charge financièrement votre formation.

CONTACTS SERVICE FTLV

T. 05 57 57 58 15
isvv.fc@u-bordeaux.fr

LA COMPOSANTE PÉDAGOGIQUE

La composante pédagogique de l'ISVV veille à vous proposer une offre de formation riche et adaptée à vos besoins.

Elle s'appuie sur l'ensemble de ses forces vives et offre une double compétence pour assurer des formations de haut niveau :

- › L'expertise pédagogique des enseignants-chercheurs, enrichie constamment des meilleures pratiques et des dernières connaissances scientifiques ;
- › La forte expérience de terrain des intervenants professionnels issus des plus prestigieuses entreprises du secteur viti-vinicole.



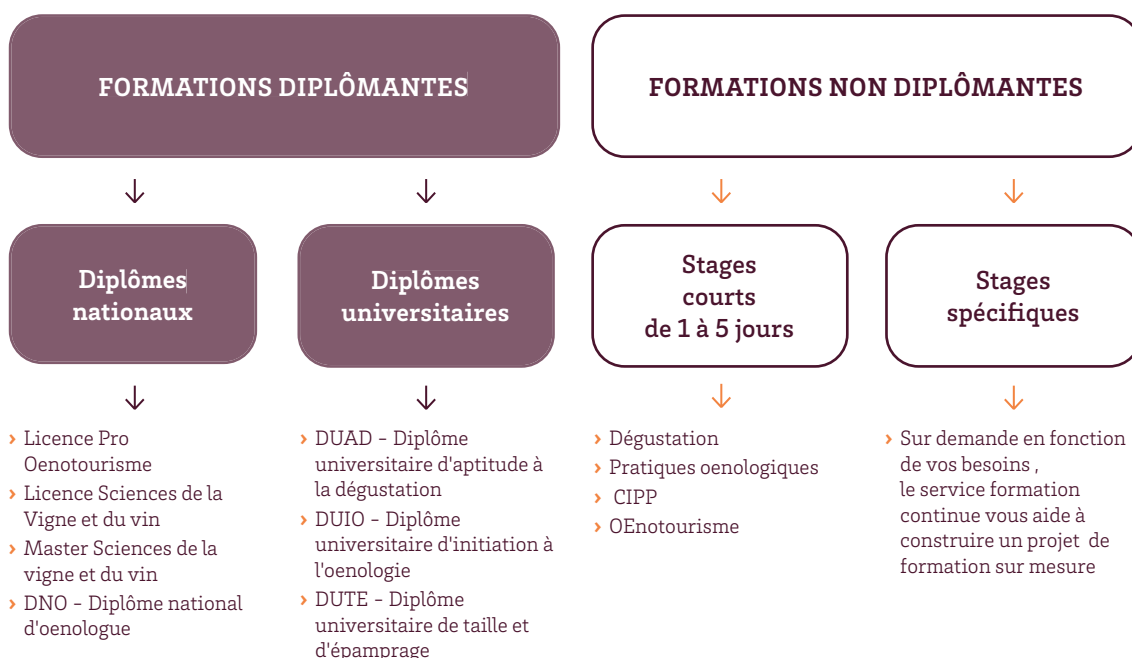
Construire son projet et améliorer son savoir-faire....

UNE OFFRE DE FORMATION CONTINUE RÉPONDANT À DES BESOINS DIFFÉRENTS POUR TOUT TYPE DE PUBLIC



Retrouvez l'ensemble de nos formations sur : www.isvv.fr

L'offre de formation de l'ISVV est entièrement dédiée à la formation de l'ensemble des acteurs du secteur viti-vinicole:



› VALIDER VOS ACQUIS

La validation des acquis est un droit qui vous permet de faire reconnaître votre expérience professionnelle et ou personnelle.

Deux dispositifs :

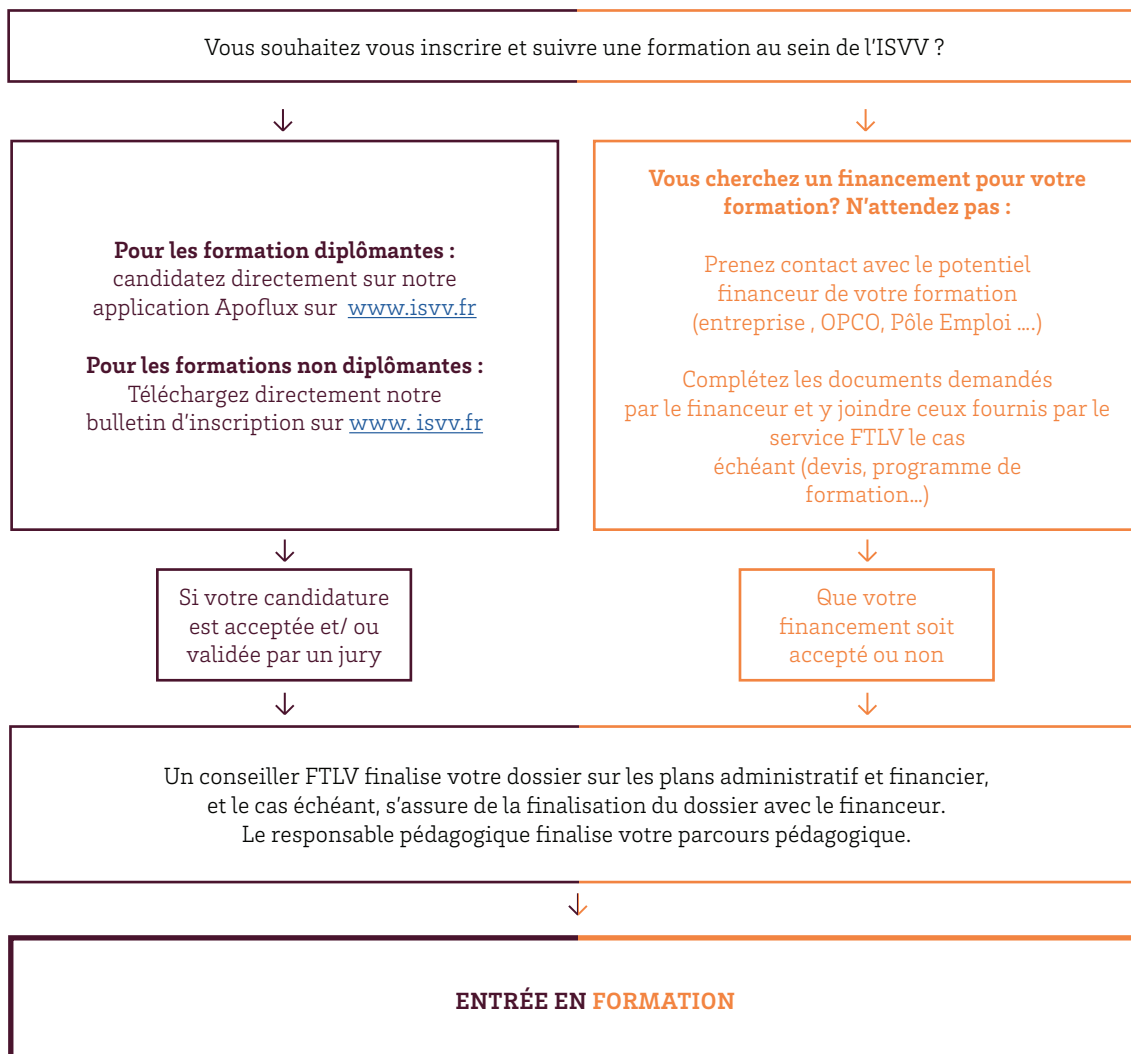
- › La VAPP – Validation des acquis professionnels et personnels, est un dispositif qui précède une reprise d'études et vous permet d'accéder à une formation universitaire sans avoir le titre requis
- › La VAE – Validation des acquis de l'expérience, permet d'obtenir l'intégralité ou en partie un diplôme, un certificat de qualification ou un titre professionnel, en suivant une démarche de certification sur la base de vos expériences professionnelles et vos compétences déjà acquises.

Toute personne, quel que soit son âge, sa nationalité, son statut et son niveau de formation, et justifiant d'au moins un an d'expérience en rapport direct avec la certification visée, peut prétendre à la validation des acquis.

Osez franchir le pas !!

Pour de plus amples informations contactez-nous.

LES ÉTAPES DE VOTRE PROJET DE FORMATION



FCU - Formation continue à l'université

Les établissements de l'enseignement supérieur ont créé leur propre référentiel adapté à leur spécificité : la certification FCU. Délivrée par Bureau Veritas, cette certification porte sur les activités de formation continue et met en lumière la volonté de l'université de Bordeaux d'offrir un service de qualité et de progresser dans l'exercice de ses missions.



En novembre 2021 le service de Formation Tout au Long de la Vie de l'ISVV a re-obtenu la certification de Services Qualité « La Formation Continue à l'Université » (FCU)

Cette certification permet ainsi à l'ISVV de confirmer son engagement sur les six critères qualité suivants :

- Informer, accueillir, orienter et accompagner les candidats
- Entretenir le lien après la prestation
- S'appuyer sur du personnel compétent et des moyens performants
- Accompagner les responsables de formation et les intervenants dans le cadre de leurs prestations
- Proposer des prestations adaptées aux partenaires
- Améliorer en continu nos prestations

L'obtention de cette certification constitue à la fois une reconnaissance et valorise le travail effectué par l'ensemble des agents de l'ISVV. Cela renforce également l'engagement de la direction et l'engage à développer la formation professionnelle au sein de l'université de bordeaux.

La certification de services de formation continue à l'université : la force d'un réseau

QUALIOPI

La certification Qualiopi est une certification nationale délivrée sur la base d'un référentiel unique (RNQ - Référentiel National Qualité), publié par le Ministère du Travail de l'Emploi et de l'Insertion. Elle atteste de la qualité du service et des prestations de formation et assure aux candidats les meilleures conditions de réussite possibles.

Néanmoins, au titre de son accréditation par le Haut Conseil de l'évaluation de la recherche et de l'enseignement supérieur (HCERES), l'université dispose de fait de la certification nationale qualité et est dispensée de la certification Qualiopi, selon les réglementations en vigueur du Référentiel National Qualité.

En savoir plus sur le Référentiel National Qualité : <https://travail-emploi.gouv.fr/demarches-ressources-documentaires/documentation-et-publications-officielles/guides/guide-referentiel-national-qualite>

Ainsi, quelles que soient les actions concourant au développement des compétences (à savoir actions de formation continue, VAE, bilan de compétences et apprentissage), l'ISVV est dispensée de la certification Qualiopi et peut ainsi bénéficier de l'ensemble des fonds de la formation professionnelle.

Télécharger l'attestation de dispense Qualiopi : https://www.u-bordeaux.fr/application/files/1716/4787/5677/Certification_nationale_qualite_-_formation_continue.pdf



LA RÉFORME DE LA FORMATION

Rien de plus compliqué que le système français de la formation continue !

Mais les lignes bougent.

Aujourd'hui, rien de plus évident que la nécessité de se **former tout au long de la vie**.

La loi pour la « **liberté de choisir son avenir professionnel** », adoptée le 5 septembre 2018 modifie en profondeur le « mastodonte » de la formation professionnelle en un « système davantage tourné vers l'utilisateur et plus simple d'accès »

Entrée en vigueur au 1er janvier 2019, la réforme vise à rendre le demandeur plus autonome dans la construction de son parcours de reprise d'études.

Si le système reste complexe, il doit néanmoins permettre à chacun de se saisir plus facilement des différents dispositifs et systèmes de financement.

La pierre angulaire de ce dispositif est le **compte personnel de formation** (CPF).

Il est désormais monétisé en euros et permettra aux individus d'accéder à l'ensemble de l'offre de formations certifiantes et à des financements.

Pour plus de détails sur la mise en application du projet de loi nous vous invitons à vous documenter sur le site du Ministère du travail :

<https://travail-emploi.gouv.fr/grands-dossiers/loi-pour-la-liberte-de-choisir-son-avenir-professionnel/>

Notre service est à votre écoute pour vous accompagner dans vos démarches et disponible pour répondre à toutes vos questions sur la mise en œuvre de cette réforme.

Contactez nous sur isvv.fc@u-bordeaux.fr ou au 05 57 57 58 15



Le service FTLV
est à votre
disposition



LE FINANCEMENT DE VOTRE FORMATION PRO

Toute personne peut suivre, au cours de sa vie professionnelle, des actions de formation. Selon votre statut (salarié, non salarié, demandeur d'emploi...), il existe plusieurs dispositifs qui vous permettront d'être formé et de bénéficier d'aides financières. Vous pouvez mobiliser différents dispositifs de financement selon votre situation

Les principaux dispositifs.

LE CPF

Le CPF est un compte individuel vous permettant de cumuler des droits à la formation professionnelle tout au long de votre carrière. Il est créé à votre entrée sur le marché du travail. Il vous est propre (vous conservez donc les droits acquis même si vous quittez votre emploi. Le nouveau CPF est alimenté non plus en heures mais en euros. Il est mobilisable directement par son titulaire sans intermédiaire, ou par un intermédiaire (un employeur par exemple ou pôle emploi), avec l'accord express de son titulaire.

Une liste unique et universelle, le répertoire national des certifications professionnelles (RNCP), rassemble les formations éligibles au CPF depuis le 1er janvier 2019.

Les formations ainsi proposées et finançables visent l'obtention d'une certification professionnelle reconnue répondant aux besoins du marché de l'emploi.

Cette liste est consultable sur le site www.moncompteactivite.gouv.fr

Si vous ne l'avez pas encore fait, vous devez créer votre espace personnalisé pour accéder à vos droits.

Plus d'infos : www.moncompteactivite.gouv.fr

Qui est concerné par le CPF ?

- > les salariés
- > les demandeurs d'emploi
- > les travailleurs indépendants
- > les membres d'une profession libérale ou non salariée ou conjoint collaborateur
- > les fonctionnaires



Le Projet de Transition Professionnelle (PTP) ou CPF de Transition

Le PTP, est un dispositif qui permet, aux salariés uniquement, de s'absenter de leur poste afin de suivre une formation pour évoluer ou se reconverter. Il remplace le congé individuel de formation (CIF). La formation suivie dans le cadre du PTP vise l'obtention d'un titre ou diplôme à finalité professionnelle enregistré dans le répertoire national des certifications professionnelles (RNCP). Le PTP est à l'initiative du salarié. Il est généralement synonyme de reconversion professionnelle et ainsi la formation demandée n'a pas besoin d'être en rapport avec l'activité du salarié. De plus, si l'employeur peut différer le bénéfice du PTP 1 fois pour une durée de 9 mois maximum en invoquant des conséquences

préjudiciables à la production et à la marche de l'entreprise, il ne pourra pas s'opposer à votre projet.

Lorsque le PTP est réalisé sur le temps de travail, le salarié bénéficie d'une rémunération égale à un pourcentage de son salaire moyen de référence. Tout salarié peut demander un PTP s'il peut justifier d'une activité salariée d'au moins 2 ans consécutifs ou non, dont 1 an dans la même entreprise, quelle que soit la nature des contrats successifs ; ou d'une activité salariée d'au moins 2 ans consécutifs ou non, indépendamment de la nature de ses contrats successifs, au cours des 5 dernières années dont 4 mois en CDD au cours des 12 derniers mois.

Plus d'infos : www.service-public.fr
> rubrique CPF de transition

LA RECONVERSION OU PROMOTION PAR ALTERNANCE (PRO-A)

La promotion par alternance (Pro-A), vise à favoriser l'évolution professionnelle et le maintien dans l'emploi au travers d'un parcours de formation individualisé des salariés en CDI n'ayant pas obtenu une qualification professionnelle de niveau Licence.

Le dispositif Pro A permet ainsi d'acquérir une certification enregistrée dans le **répertoire national des certifications professionnelles (RNCP)**, une qualification reconnue dans les classifications d'une convention collective nationale de branche ou un certificat de qualification professionnelle de branche ou interbranche.

La formation doit se dérouler en alternance et ainsi associer des enseignements généraux, professionnels et technologiques dispensés dans des organismes de formation et l'acquisition d'un savoir-faire par l'exercice en entreprise d'une ou plusieurs activités professionnelles en relation avec les qualifications recherchées.

L'action est d'une durée minimale comprise entre 6 et 12 mois et la durée de la formation est comprise entre 15 %, sans être inférieure à 150 heures, et 25 % de la durée totale de la période.

Cette formation en alternance vise à répondre aux besoins de montée en compétences des salariés en anticipant les mutations de l'entreprise. Elle vise aussi à sécuriser le parcours professionnel du salarié, et peut le faire bénéficier de mutation en interne.

Plus d'infos : www.service-public.fr > rubrique PRO-A

LE PLAN DE DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES

L'employeur doit assurer l'adaptation de ses salariés à leur poste de travail et veiller au maintien de leur capacité à occuper leur emploi, au regard notamment des évolutions technologiques.

Pour cela, il doit leur proposer des formations prévues dans le cadre du plan de développement des compétences (anciennement le plan de formation).

Le plan de développement des compétences présenté par l'employeur distingue 2 types d'actions de formation :

- les actions d'adaptation au poste de travail ou liées à l'évolution ou maintien dans l'emploi,
- les actions de développement des compétences

Plus d'infos : www.service-public.fr > rubrique Plan de développement des compétences

POUR LES DEMANDEURS D'EMPLOI

Au-delà de la mobilisation possible de votre CPF, une Allocation de Recherche d'Emploi Formation (AREF) peut vous être versée.

C'est une aide de Pôle Emploi pouvant financer une partie de votre formation. Pour en savoir plus il faut vous rapprocher de votre conseiller pôle emploi.

Plus d'infos : www.pole-emploi.fr >> Rubrique financez votre formation

POUR LES INDÉPENDANTS ET PROFESSIONS LIBÉRALES

L'organisme vers qui vous tourner est l'**association de gestion du financement et de la formation des chefs d'entreprise (AGEFICE)**.

Plus d'infos : www.communication-agefice.fr

Vous pouvez également vous adresser au **Fond Interprofessionnel des Professionnels Libéraux (FIF-PL)**.

Plus d'infos : www.fifpl.fr

POUR LES EXPLOITANTS AGRICOLES

L'organisme qui aide les chefs d'entreprises agricoles à développer leurs compétences et faire évoluer leurs pratiques est le **VIVEA**.

Plus d'infos : www.vivea.fr



Jérôme DELZENNE, DNO en reprise d'étude VAPP

"Toujours soucieux d'apprendre et d'élargir la palette de mes compétences professionnelles, j'ai pu réaliser au sein de l'ISVV une Licence Professionnelle Oenocontrôle en formation continue et, après quelques années d'emploi dans le monde des spiritueux, le DNO à Bordeaux. Le parcours n'est pas toujours simple et peut être semé d'embûches (l'obtention d'une demande d'équivalence de licence générale pour accéder au DNO notamment), mais un chemin est possible, et les différents services impliqués dans la FTLV font le maximum pour trouver des solutions. Au final, même si reprendre des études est toujours exigeant, je ne regrette pas mes choix : au-delà des connaissances acquises, j'ai pu obtenir des diplômes qui m'ont permis d'élargir mes compétences professionnelles et d'accéder maintenant à d'autres types de postes."



Charles SAVARY, DUAD

"Le DUAD est une formation exigeante qui m'a fait beaucoup progresser dans la compréhension des vins, à la fois dans leur appréciation organoleptique, en tant que modèle de leur appellation ou non, et sur leurs conditions de naissance et d'élaboration. Le spectre couvert est large et dense, et c'est une formation qui demande un engagement personnel important mais très gratifiant. La richesse et la précision du contenu des cours, le niveau des enseignants (professeurs, chercheurs, praticiens-consultants), et la qualité des exercices de mémorisation olfactive et gustative, et de dégustation, me sont et me seront très précieux dans mon travail avec les domaines viticoles. C'est enfin la rencontre d'un groupe dynamique et sympathique de "DUADistes" avec lesquels des liens se sont noués au-delà des cours, autour de quelques belles bouteilles!"

OENOTOURISME

Ouverture de deux formations

L'oenotourisme devient un pilier essentiel à l'activité des propriétés viticoles. "Accueillir des touristes" ne s'improvise pas et l'accompagnement au développement des produits de l'oenotourisme passe par la formation et la professionnalisation des acteurs.

En réponse aux besoins des professionnels, quatre formations courtes portant sur le marketing digital, l'oenotourisme, la compréhension et la valorisation de son patrimoine et le service des vins sont proposées.

Autour de cas pratiques et de mise en situation sur le terrain, elles donneront aux professionnels les clés de compréhension et de développement nécessaires à la construction de leur offre.

PARTENARIAT AVEC VINITECH SIFEL 2022

Deux sessions de formations dédiées dans le cadre de Vinitech-Training by ISVV

Le savoir faire de Vinitech et les compétences scientifiques de l'ISVV pour enrichir ses pratiques en actualisant ses connaissances. En complément du salon, l'ISVV et Vinitech, s'associent pour créer un nouveau format de formations originales pour les professionnels, exposants et visiteurs du salon.

Pour cette édition 2022, Vinitech-Training by ISVV, proposera deux formations : une première intitulée « Développer des analyses fines pour mieux décider » et une seconde portant sur les défauts olfactifs des vins « résurgences ou nouvelles altérations »

Inscription à partir de mi-juillet sur le site de Vinitech : <https://www.vinitech.sifel.com>

› En savoir +

Retrouvez l'ensemble de nos formations sur :
www.isvv.fr

Les Diplômes Universitaires de l'ISVV, s'adressent autant à un public non scientifique ou non professionnel qu'aux professionnels et acteurs de la filière viti-vinicole.

3 DIPLÔMES UNIVERSITAIRES

- › DUIO : Initiation à l'œnologie
- › DUAD : Aptitude à la dégustation
- › DUTE : Taille et épamprage

DIPLÔMES UNIVERSITAIRES

Diplôme universitaire d'aptitude à la dégustation du vin (DUAD)

OBJECTIFS

- › Acquérir une formation à la dégustation de très haut niveau.
- › Améliorer ses performances sensorielles.
- › Comprendre l'incidence des étapes d'élaboration sur les propriétés sensorielles du vin.

Nous y enseignons une méthode de dégustation analytique de haut niveau qui s'appuie sur une parfaite connaissance du produit. Dans un souci constant de proposer une dégustation professionnelle technique et analytique, cette formation aborde également l'élaboration du vin de la viticulture à la vinification.

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

- › Professionnels et acteurs de la filière viti-vinicole qui souhaitent acquérir une formation à la dégustation de très haut niveau
- › Producteur, chef de culture, maître de chai, négociant, courtier
- › Sommelier, responsable commercial dans la filière, responsable œnotourisme
- › Cadre des industries de la filière
- › Cadre de l'industrie agro
- › Formateur, responsable de dégustations
- › Personne intéressée ou impliquée dans l'analyse sensorielle.

MÉTHODES ET OUTILS

- › **Théorie** : Cours magistraux en présentiel avec supports pédagogiques
- › **Pratique** : Dégustation de vins et analyse sensorielle

COMPÉTENCES VISÉES

- › Utiliser les éléments de physiologie sensorielle et de cognition
- › Appliquer les méthodologies de l'analyse sensorielle
- › Adopter les règles de la dégustation
- › Maîtriser le vocabulaire gustatif et l'univers olfactif
- › Percevoir les différentes caractéristiques des vins
- › Reconnaître et identifier les arômes
- › Mémoriser les odeurs et les goûts du vin
- › Qualifier et décrire les vins : dégustations intensives, régulières, et progressives
- › Animer et conduire des dégustations
- › Rédiger un commentaire de dégustation
- › Associer un vin à un grand type et en évaluer l'exemplarité
- › Conduire les principaux systèmes d'évolution de la vigne et leurs caractéristiques
- › Transmettre des connaissances sur les facteurs qui influencent les principaux styles de vins : cépage, terroir
- › Maîtriser les facteurs de qualité des vins

- › Maîtriser les principaux phénomènes biochimiques impliqués dans la maturation des raisins
- › Évaluer le niveau de maturité d'un raisin
- › Maîtriser les processus fermentaires
- › Identifier les altérations microbiennes et prévenir leur apparition
- › Analyser les étapes clés des vinifications en blanc, en rouge et en liquoreux
- › Identifier et valoriser les principes de stabilisation et de préparation des vins à la mise en bouteille
- › Valoriser les spécificités de grandes régions viticoles françaises et européennes

ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS

- › Cette formation se déroule d'Octobre à Juin en deux séances hebdomadaires, le lundi de 9h à 12h30 et le vendredi de 14h à 17h30.
- › Chaque séance est composée d'un cours théorique suivi d'exercices pratiques de dégustation analytique et descriptive
- › **Possibilité de réaliser un stage sous convention durant la période de formation**
- › Durée totale : 175 heures du 10/10/2022 au 02/06/2023
- › Prix : 5700 euros TTC

**Comprendre
l'origine du goût
du vin pour
mieux déguster**

Contact

- › Axel Marchal,
professeur Université de
Bordeaux, ISVV
axel.marchal@u-bordeaux.fr
05 57 57 58 67



Diplôme universitaire d'Initiation à l'Œnologie (DUIO)

OBJECTIFS

- › Acquérir des compétences transversales et diversifier ses connaissances autour de la filière vitivinicole afin de mieux communiquer dans ce domaine.

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

- › Tout public non scientifique ou non professionnel (amateurs de vin, professionnels du tourisme, gestionnaire de patrimoine, commerciaux, journalistes, ...) souhaitant acquérir le vocabulaire et les connaissances essentielles pour comprendre l'œnologie et le monde du vin.
- › Pas de prérequis.

MÉTHODES ET OUTILS

- › **Théorie** : Cours magistraux en présentiel avec supports pédagogiques
- › **Pratique** : Initiation à la dégustation de vins, visites terrains (domaines, châteaux, tonnellerie...)
- › Utilisation de support informatique

COMPÉTENCES VISÉES

- › Comprendre la construction de la qualité des vins au regard de l'évolution du vignoble du moyen âge à aujourd'hui
- › Maîtriser l'organisation et l'environnement de la filière œnologique
- › Comprendre l'importance de la microbiologie lors de la vinification
- › Expliquer les itinéraires technologiques des vins.
- › Acquérir des bases d'analyse sensorielle pour savoir déguster les vins
- › Appréhender les facteurs modulant les choix et les préférences des consommateurs
- › Être capable de présenter le vignoble en intégrant les notions de pratiques culturelles, de patrimoine et d'histoire du vignoble
- › Être capable d'expliquer les différentes pratiques viticoles au cours du cycle de la vigne
- › Pouvoir présenter les grands principes des processus de vinification et leur impact sur la qualité des vins
- › Savoir identifier et reconnaître les différents marqueurs de la qualité du vin grâce à la dégustation
- › Pouvoir communiquer avec l'ensemble des acteurs de la filière vitivinicole

ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS

6 semaines de formation, 1 semaine de formation/ mois entre janvier et juin.

Possibilité de suivre la formation de façon continue ou indépendamment par bloc de compétences de 50H pour faciliter l'adaptation de cette formation au rythme personnel ou professionnel.

3 MODULES DE 2 SEMAINES CHACUN :

Module 1- Comprendre le vignoble et son histoire (janvier/février)

Module 2 - Appréhender les étapes de la vinification et connaître les différents types de vins (mars/avril)

Module 3- Communiquer autour du vin et s'initier à la dégustation (mai/juin).>

- › **Durée totale** : 150 heures (du 16/01/2023 au 16/06/2023)
- › **Prix** : 4000 euros TTC (repas compris)
- › Possibilité de suivre les modules 1 et 2 de la formation en distanciel
- › **Possibilité de réaliser un stage sous convention durant la période de formation.**

Contact

- › Sophie Tempere
maître de conférences
Université de Bordeaux,
ISVV
sophie.tempere@u-bordeaux.fr
05 57 57 58 36

**S'initier
à l'univers
de l'œnologie
pour communiquer
et comprendre
la filière**



Diplôme universitaire de Taille et d'Épamprage (DUTE)

OBJECTIFS

- › Améliorer et valoriser les compétences de taille dans le respect des flux de sève et d'épamprage d'un salarié viticole pour réduire le dépérissement.
- › Comprendre et pratiquer la taille respectueuse du flux de sève pour pérenniser la qualité du vignoble et réduire l'impact des maladies du bois.
- › Savoir gérer une équipe de tailleurs.

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

- › Toute personne désirant connaître la taille, s'améliorer ou valider ses compétences dans le domaine.
- › Salariés viticoles, chefs d'exploitation, chefs d'équipe, chefs de culture, demandeurs d'emploi.

MÉTHODES ET OUTILS

- › **Théorie** : Cours magistraux en présentiel avec supports pédagogiques
- › **Pratique** : Travaux de tailles dans des vignobles bordelais partenaires, en association avec Simonit & Sirch, maîtres tailleurs

COMPÉTENCES VISÉES

- › Comprendre l'organisation anatomique des différents organes de la vigne
- › Comprendre et savoir expliquer le fonctionnement physiologique d'une souche
- › Identifier l'expression symptomatique des maladies du bois de la vigne
- › Mettre en pratique les principes de taille respectueux du fonctionnement de la plante
- › Décrire les différents modes/types de taille de la vigne
- › Appliquer les principes réglementaires liés aux opérations de taille
- › Réaliser un diagnostic de l'état physiologique et sanitaire de la parcelle
- › Réaliser la taille et l'entretien des ceps de vigne dans le respect de la sécurité
- › Exécuter toutes les tâches nécessaires au bon développement de la plante
- › Organiser un chantier de taille et de travaux en vert dans le respect de la sécurité
- › Suivre la réglementation applicable
- › Réaliser les travaux d'entretien du matériel
- › Encadrer et manager une équipe
- › Communiquer et savoir expliquer les principes de tailles et curetage.

ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS

- › 1/3 de théorie et 2/3 de pratique réalisée dans le vignoble bordelais.
- › 1 semaine de formation en e-learning et 3 semaines de formation en présentiel (1 semaine en novembre, 1 semaine en janvier et 1 semaine en mai) sur les axes suivants :
 - **Axe 1** - Réaliser un diagnostic de fonctionnement physiologique et sanitaire d'une parcelle de vigne
 - **Axe 2** - Mettre en place un chantier de taille
 - **Axe 3** - Exécuter et faire exécuter la taille et l'entretien d'une parcelle de vigne
- › **Durée totale** : 120 heures du 14/11/2022 au 15/05/2022
- › **Prix** : 3200 euros TTC (repas compris)
- › **Possibilité de réaliser un stage sous convention durant la période de formation.**

Contact

- › Laurence Geny-Denis, professeur Université de Bordeaux, ISVV
laurence.geny-denis@u-bordeaux.fr
05 57 57 58 54



DÉGUSTATION

Pour s'initier à la dégustation, enrichir son vocabulaire, comprendre les mécanismes et les techniques de dégustation ou se perfectionner dans la reconnaissance des défauts olfactifs et gustatifs des vins...

LE CERTIFICAT WTA DE L'ISVV - WINE TASTING ABILITY

- › WTA 1 - Fondamentaux
- › WTA 2 - Perfectionnement
- › WTA 3 - Spécialisation
- › Savoir reconnaître les défauts du vin

WTA 1 : Les fondamentaux de la dégustation



Public, prérequis

- › Tout public
- › Aucun prérequis



Dates, durée et prix

- › 19 Janvier 2023
 - › 1 jour soit 10 heures dont 30 minutes de test
 - › 330 euros TTC
- Déjeuner du midi inclus*



Lieu de formation

- › ISVV
- 210 Chemin de Leysotte
- 33882 Villenave d'Ornon



Modalités pédagogiques

- › Dégustations avec discussions et échanges
- › Livret stagiaire
- › Test WTA niveau 1 (QCM 30 minutes)



Modalités de validation

- › Certificat de réalisation ou attestation de niveau WTA 1 dans le cas du passage du test.

Objectifs

- › Obtenir le premier niveau du WTA pour maîtriser le vocabulaire de la dégustation et appréhender la typicité des cépages

Programme

- › Apprendre les différentes étapes de la dégustation.
 - › Exprimer et partager ses perceptions grâce à un vocabulaire adapté.
 - › Mieux comprendre le goût du vin pour mieux l'apprécier.
 - › Apprendre à reconnaître les caractéristiques de certains cépages.
 - › Découvrir les qualités de vins venant de diverses régions viticoles.
- Un déjeuner simple et convivial permettra de découvrir les accords mets-vins.*

**Maitriser
le vocabulaire
de la dégustation
et découvrir
la typicité
des grands
cépages**

Compétences visées

- › Etre capable de réaliser une dégustation en respectant les différentes étapes d'évaluation
- › Etre capable d'utiliser un vocabulaire simple mais adapté pour exprimer et partager ses perceptions
- › Etre capable de décrire les caractéristiques des différents cépages

Intervenant(s)

- › Axel Marchal, professeur Université de Bordeaux, ISVV

Responsable pédagogique

- › Axel Marchal, professeur
- Tél: 05 57 57 58 67
- Mail: axel.marchal@u-bordeaux.fr

WTA 2 Perfectionnement : Influence de la composition sur la perception du vin



Public, prérequis

- › Personnes ayant obtenu au minimum le score B pour le WTA 1
- › Viticulteurs, Négociants, Courtiers
- › Œnologues, cadres techniques, cavistes
- › Responsables communication
- › Responsables œnotourisme, sommeliers



Dates, durée et prix

- › 21 au 23 février 2023
- › 3 jours soit 24 heures dont 1 heure de test
- › 1080 euros TTC
- › Déjeuner du midi inclus



Lieu de formation

- › ISVV
210 Chemin de Leysotte
33882 Villenave d'Ornon



Modalités pédagogiques

- › Dégustations avec discussions et échanges
- › Livret stagiaire
- › Test WTA niveau 2 (QCM 30 minutes + test de dégustation 30 minutes)



Modalités de validation

- › Certificat de réalisation ou attestation de niveau WTA 2 dans le cas du passage du test.

Objectifs

- › Obtenir le niveau 2 du WTA pour posséder les connaissances précises sur les mécanismes et les techniques de dégustation

Programme

- › *Jour 1* : Règles pratiques et techniques de la dégustation, vocabulaire
Notion de Physiologie du goût
Sensibilité individuelle, performance des dégustateurs et apprentissage
- › *Jour 2* : Influence des conditions de la dégustation
Cognition et dégustation
Composés volatils et perception aromatique
- › *Jour 3* : Saveurs élémentaires
Équilibres gustatifs
Inclus : deux dégustations quotidiennes

Acquérir des connaissances précises sur les techniques de dégustation pour l'ensemble des vins en lien avec la physiologie du goût

Compétences visées

- › Être capable d'organiser une dégustation en respectant les règles pratiques
- › Mieux connaître ses capacités sensorielles
- › Être capable d'identifier les facteurs influençant le jugement du dégustateur
- › Être capable d'identifier et de reconnaître les arômes d'un vin
- › Être capable de décrire les saveurs d'un vin

Intervenant(s)

- › Gilles de Revel, professeur Université de Bordeaux, ISVV
- › Axel Marchal, professeur Université de Bordeaux, ISVV
- › Sophie Tempère, maître de conférences Université de Bordeaux, ISVV
- › Michael Jourdes, maître de Conférences Université de Bordeaux, ISVV

Responsable pédagogique

- › Axel Marchal, professeur
Tél: 05 57 57 58 67
Mail: axel.marchal@u-bordeaux.fr

WTA 3 Spécialisation : Identité gustative et grands modèles de vins



Public, prérequis

- › Personnes ayant obtenu au minimum le score B pour le WTA 2
- › Viticulteurs, Négociant, Courtiers
- › Cadres techniques, cavistes
- › Responsables Communication
- › Responsables œnotourisme
- › Œnologues, sommeliers



Dates, durée et prix

- › 28 au 30 mars 2023
- › 3 jours soit 24 heures dont 1,5 heure de test
- › 1470 euros TTC
Déjeuner du midi inclus



Lieu de formation

- › ISVV
210 Chemin de Leysotte
33882 Villenave d'Ornon



Modalités pédagogiques

- › Dégustations avec discussions et échanges
- › Livret stagiaire
- › Test WTA niveau 3 (QCM 45 minutes + test de dégustation 45 minutes)



Modalités de validation

- › Certificat de réalisation ou attestation de niveau WTA 3 dans le cas du passage du test.

Objectifs

- › Obtenir le niveau 3 du WTA et maîtriser les spécificités de la dégustation des différents styles de vins

Programme

- › **Jour 1** : Appréhender les caractéristiques aromatiques des cépages et la typicité
Comprendre l'incidence de la vinification et de l'élevage sur le potentiel de garde
- › **Jour 2** : Définir et reconnaître les grands modèles de vins
- › **Jour 3** : Savoir déguster les vins spéciaux (liquoreux, de liqueur, effervescents)
*Inclus : deux dégustations quotidiennes
Dîner dégustation, accords mets-vins dans un grand cru jour 2*

Reconnaître les spécificités aromatiques d'un cépage, identifier les techniques de vinification et d'élevage et définir les grands modèles de vins par la dégustation.

Compétences visées

- › Être capable d'analyser l'incidence des techniques de vinification et d'élevage sur la qualité et la typicité des vins
- › Être capable de définir les caractéristiques aromatiques et la typicité des grands modèles de vins
- › Connaître les grands types de vins spéciaux (liquoreux, effervescents et de liqueur)

Intervenant(s)

- › Axel Marchal, professeur Université de Bordeaux, ISVV
- › Gilles de Revel, professeur Université de Bordeaux, ISVV
- › Philippe Darriet, professeur Université de Bordeaux, ISVV
- › Valérie Lavigne, chercheur ISVV et œnologue conseil

Responsable pédagogique

- › Axel Marchal, professeur
Tél: 05 57 57 58 67
Mail: axel.marchal@u-bordeaux.fr

Savoir reconnaître les défauts olfactifs et gustatifs



Public, prérequis

- › Viticulteurs
- › Négociants, courtiers
- › Cadres techniques, cavistes
- › Œnologues
- › Sommeliers
- › Toute personne ayant des connaissances de base en dégustation



Dates, durée et prix

- › 10 au 11 Mai 2023
- › 2 jours soit 14 heures
- › 780 euros TTC
- › Déjeuner du midi inclus



Lieu de formation

- › ISVV
- › 210 Chemin de Leysotte
- › 33882 Villenave d'Ornon



Modalités pédagogiques

- › Exposés avec discussions et échanges
- › Dégustations
- › Livret stagiaire



Modalités de validation

- › Certificat de réalisation et attestation de fin de formation.

Objectifs

- › Se perfectionner sur les défauts olfactifs et gustatifs pouvant affecter la qualité et la typicité des vins
- › Savoir définir les types de défauts
- › Etre capable de décrire leur voie de formation
- › Proposer les moyens pour y remédier

Programme

- › **Jour 1 :**
Altérations résultant des contaminations microbiennes
Composés impliqués dans les caractères végétaux, herbacés et fongiques
Contaminants exogènes
- › **Jour 2 :**
Défauts de réduction et d'oxydation dans les vins
Défauts gustatifs et équilibres des saveurs
Des dégustations appliquées illustrent chaque thématique

Compétences visées

- › Etre capable de reconnaître les défauts olfactifs et gustatifs pouvant altérer la qualité et la typicité des vins
- › Savoir définir leurs origines
- › Etre capable de proposer des moyens pour remédier à leur formation et limiter leur impact

Intervenant(s)

- › Gilles de Revel, professeur Université de Bordeaux, ISVV
- › Axel Marchal, professeur Université de Bordeaux, ISVV

Responsable pédagogique

- › Gilles de Revel, professeur
Tél: 05 57 57 58 40
Mail: gilles.de-revel@u-bordeaux.fr

Définir les types de défauts olfactifs et gustatifs pouvant affecter la qualité et la typicité des vins

PRATIQUES ŒNOLOGIQUES

Pour découvrir les innovations en œnologie, apprendre à gérer les différentes étapes de la vinification des vins rouges et des vins blancs, maîtriser les procédés de vinification ou reconnaître les défauts olfactifs et gustatifs.

4 STAGES COURTS

- › Vinification - élaboration des vins rouges
- › Vinification-élaboration des vins blancs et rosés
- › Vinification - élaboration des vins liquoreux
- › Maitrise du SO₂ lors de la vinification : comment réduire les doses

Vinification – élaboration des vins rouges



Public, prérequis

- › Viticulteurs
- › Négociants, courtiers
- › Œnologues
- › Cadres techniques, maître de chai
- › Connaissance de base des itinéraires



Dates, durée et prix

- › 4 au 6 avril 2023
 - › 3 jours soit 21 heures
 - › 870€ TTC
- Déjeuner du midi inclus*



Lieu de formation

- › ISVV
210 Chemin de Leysotte
33882 Villenave d'Ornon



Modalités pédagogiques

- › Exposés avec discussions et échanges
- › Livret stagiaire
- › Dégustations



Modalités de validation

- › Certificat de réalisation et attestation de fin de formation.

Objectifs

- › Compléter ses connaissances théoriques afin de mieux maîtriser les différentes étapes de la vinification en rouge

Programme

- › **Jour 1 :**
Maturation du raisin et détermination de la maturité œnologique
Conduite et maîtrise de la fermentation alcoolique
- › **Jour 2 :**
Conditions d'extraction dans l'élaboration des vins rouges
Maîtrise de l'élevage des vins sous bois de chêne
- › **Jour 3 :**
Rôle de l'oxygène dans le vieillissement des vins rouges
Stabilisation des vins et préparation à la mise en bouteille
Chaque thème est illustré par des dégustations d'application

Mieux maîtriser les différentes étapes de la vinification des vins rouges

Compétences visées

- › Être capable de définir la date de récolte en fonction du potentiel phénolique et aromatique recherché
- › Être capable de maîtriser les fermentations alcooliques
- › Savoir conduire les phases d'extraction et d'élevage sous-bois
- › Comprendre le rôle de l'oxygène et savoir maîtriser les apports
- › Savoir choisir les techniques de stabilisation des vins
- › Maîtriser la phase de préparation à la mise en bouteille

Intervenant(s)

- › Laurence Geny-Denis, professeur Université de Bordeaux, ISVV
- › Axel Marchal, professeur Université de Bordeaux, ISVV
- › Valérie Lavigne, œnologue et chercheur ISVV
- › Christophe Ollivier, œnologue

Responsable pédagogique

- › Axel Marchal, professeur
Tél: 05 57 57 58 67
Mail: axel.marchal@u-bordeaux.fr

Vinification – élaboration des vins blancs et rosés



Public, prérequis

- › Viticulteurs
- › Négociants, courtiers
- › Cadres techniques
- › Œnologues
- › Maîtres de chai
- › Connaissances des itinéraires techniques de base de la vinification



Dates, durée et prix

- › 16 au 17 mai 2023
- › 2 jours soit 14 heures
- › 620 euros TTC
- › Déjeuner du midi inclus



Lieu de formation

- › ISVV
- › 210 Chemin de Leysotte
- › 33882 Villenave d'Ornon



Modalités pédagogiques

- › Exposés avec discussions et échanges
- › Dégustations
- › Livret stagiaire



Modalités de validation

- › Certificat de réalisation et attestation de fin de formation.

Objectifs

- › Compléter ses connaissances théoriques afin de mieux maîtriser les différentes étapes de la vinification des vins blancs

Programme

- **Jour 1 :**
Détermination de la date de récolte - effet de la maturation sur le potentiel aromatique
Maîtrise et pratique des opérations pré-fermentaires
Conduite de la fermentation
- › **Jour 2 :**
Elaboration des vins blancs en barriques
Manifestations, causes et prévention du vieillissement prématuré des vins blancs
Conditionnement et effet de l'obturateur
Chaque thème est illustré par des dégustations d'application

Compétences visées

- › Être capable de définir la date de récolte en fonction du potentiel aromatique recherché
- › Être capable de maîtriser les opérations pré-fermentaires
- › Savoir conduire une fermentation en cuves et en barriques
- › Maîtriser les conditions d'élevage permettant de préserver la typicité
- › Être capable d'identifier et prévenir les causes de vieillissement prématuré
- › Savoir choisir le bon conditionnement et le bon obturateur

Intervenant(s)

- › Philippe Darriet, Professeur ISVV
- › Axel Marchal, Professeur ISVV
- › Valérie Lavigne, Œnologue et Chercheur ISVV
- › Christophe Ollivier, Œnologue

Responsable pédagogique

- › Axel Marchal, professeur
Tél: 05 57 57 58 67
Mail: axel.marchal@u-bordeaux.fr

Mieux maîtriser les différentes étapes de la vinification des vins blancs

Vinification – élaboration des vins liquoreux



Public, prérequis

- › Viticulteurs
- › Négociants, courtiers
- › Cadres techniques, cavistes
- › Œnologues, conseiller en œnologie
- › Responsables qualité
- › Techniciens en analyses œnologiques



Dates, durée et prix

- › 21 au 21 juin 2023
- › 2 jours soit 14 heures
- › 620 euros TTC
Déjeuner du midi inclus



Lieu de formation

- › ISVV
210 Chemin de Leysotte
33882 Villenave d'Ornon



Modalités pédagogiques

- › Exposés avec discussions et échanges
- › Livret stagiaire



Modalités de validation

- › Certificat de réalisation et attestation de fin de formation.

Objectifs

- › Compléter ses connaissances théoriques afin de mieux maîtriser les différentes étapes de la vinification des vins liquoreux

Programme

- › **Jour 1 :**
 - Typologie des vins liquoreux
 - Critères d'appréciation de la qualité des raisins et des caractéristiques de la pourriture
 - Maîtrise des fermentations des moûts riches en sucres
 - Stabilité microbiologique des vins doux.
- › **Jour 2 :**
 - Composante aromatique des vins liquoreux
 - Modalités de la vinification et de l'élevage des vins liquoreux
 - Chaque thème est illustré par

Compétences visées

- › Connaître la diversité des typologies de vins liquoreux
- › Être capable de caractériser la qualité des vendanges et définir la date de récolte
- › Savoir conduire un bon déroulement des fermentations et de l'élevage
- › Être capable de gérer les vinifications (cuve, barrique) en fonction du style de vin attendu
- › Maîtriser les conditions d'élevage permettant de préserver la typicité et de prévenir les vieillissements prématurés

Intervenant(s)

- › Philippe Darriet, professeur ISVV
- › Axel Marchal, professeur ISVV
- › Marina Bely, maître de Conférences ISVV
- › Julie Maupeu, Microflora ISVV.

Responsable pédagogique

- › Philippe Darriet, professeur
Tél: 05 57 57 58
Mail: philippe.darriet@u-bordeaux.fr

Comprendre et
mieux contrôler
la vinification des
liquoreux

Maitrise du SO₂ lors de la vinification : comment réduire les doses



Public, prérequis

- › Viticulteurs
- › Négociants, courtiers
- › Cadres techniques
- › Œnologues
- › Maîtres de chai
- › Toute personne ayant des connaissances de base en vinification



Dates, durée et prix

- › 22 au 23 juin 2023
- › 2 jours soit 14 heures
- › 620 euros TTC *Déjeuner du midi inclus*



Lieu de formation

- › ISVV
210 Chemin de Leysotte
33882 Villenave d'Ornon



Modalités pédagogiques

- › Exposés avec discussions et échanges
- › Dégustations
- › Livret stagiaire



Modalités de validation

- › *Certificat de réalisation et attestation de fin de formation*

Objectifs

- › Comprendre la chimie du SO₂ pour une utilisation raisonnée
- › Être capable de choisir les pratiques œnologiques permettent de réduire ses doses

Programme

- › **Jour 1 :**
 - Chimie du SO₂, rappel de ses propriétés et cadre réglementaire
 - Etapes critiques de la vinification en blanc et en rouge, risques microbiologiques et organoleptiques:
 - Gestion de la vendange
 - Gestion de la phase post fermentaire
- › **Jour 2 :**
 - Stabilisation microbiologique et organoleptique des vins:
 - Intrants chimiques (alternatives au SO₂)
 - Procédés de stabilisation: management des gaz dissous (O₂, CO₂, inertage) et filtration
 - *Dégustation (1h30): Vins issus de différents itinéraires de vinification*

Comprendre la chimie du SO₂ pour une utilisation raisonnée

Compétences visées

- › Être capable de produire des vins à teneurs réduites en sulfites permettant d'éviter les dérives microbiologiques et organoleptiques.

Intervenant(s)

- › Claudia NIOI, maître de conférences Université de Bordeaux ISVV
- › Remy GHIDOSI, professeur Université de Bordeaux ISVV
- › Valérie LAVIGNE, œnologue et chercheur ISVV

Responsable pédagogique

- › Claudia NIOI, maître de conférences Université de Bordeaux ISVV
Mail : claudia.nioi@u-bordeaux.fr



Possibilité de suivre la formation à distance

CERTIPHYTO CIPP DENSA* ET CONSEIL

(*Certificat Individuel à l'Utilisation des Produits Phytopharmaceutiques -
Décideur En Entreprise Non Soumise à Agrément)

Pour connaître et maîtriser les risques de l'utilisation des produits
phytopharmaceutiques

FORMATION
ÉLIGIBLE
AU CPF

CIPP1 DENSA* – primo formation

*Certificat Individuel à l'Utilisation des Produits Phytopharmaceutiques - Décideur En Entreprise Non Soumise à Agrément



Public, prérequis

- › Toute personne qui achète et/ou applique des produits phytosanitaires à titre professionnel, dans la filière viti-vinicole.
- › Responsable de vignoble, chef de culture, exploitant viticole, ...



Dates, durée et prix

- › 3 sessions /an :
- › 9-10 Novembre 2022
- › 8-9 Mars 2023
- › 7-8 Juin 2023
- › 2 jours soit 14 heures (dont 1h de test validation)
- › 280 euros TTC Déjeuner du midi inclus



Lieu de formation

- › ISVV
210 Chemin de Leysotte
33882 Villenave d'Ornon



Modalités pédagogiques

- › Exposés avec discussions et échanges
- › Livret stagiaire
- › Test d'entraînement
- › Test de validation des connaissances



Modalités de validation

- › Certificat de réalisation et attestation de fin de formation.
- › Cette formation donne lieu à la délivrance d'un bordereau de score

Objectifs

- › Acquérir les compétences inscrites à la formation C.I.P.P., en accord avec les compétences citées dans l'annexe II de l'arrêté du 29/08/2016 spécifique au certificat individuel pour l'activité « utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques », catégorie « décideur en entreprise non soumise à agrément ». (validité du CIPP DENSA = 5 ans)

Programme

- › Règlementation et sécurité environnementale
- › Santé, sécurité applicateur
- › Réduction de l'usage et méthodes alternatives



**Maîtriser
tous les risques
de l'utilisation
des phytos**

Compétences visées

- › Connaître la réglementation liée à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques
- › Etre capable d'identifier les risques liés à l'utilisation sur la santé et l'environnement
- › Savoir mettre en place des mesures de prévention et protection adaptées
- › Raisonner l'utilisation et connaître les stratégies visant à réduire leur utilisation

Intervenant(s)

- › Céline Cholet, enseignant-chercheur Université de Bordeaux, ISVV
- › Amélie Rabot, maître de conférences Université de Bordeaux, ISVV

Responsable pédagogique

- › Céline Cholet, enseignant-chercheur
Tél: 05 57 57 58 53
Mail: isvv.cipp@u-bordeaux.fr



CIPP2 DENSA* renouvellement

*Certificat Individuel à l'Utilisation des Produits Phytopharmaceutiques - Décideur En Entreprise Non Soumise à Agrément



Public, prérequis

- › Toute personne qui achète et/ou applique des produits phytosanitaires à titre professionnel, dans la filière viti-vinicole.
- › Etre déjà titulaire d'un C.I.P.P. « DENSA » ou « UADÉ » arrivant au terme de sa validité.
- › Prérequis : Savoirs de base (lire, écrire, compter) Réaliser la formation entre 6 et 2 mois avant la date d'échéance de validité du CIPP en cours.



Dates, durée et prix

- › 5 sessions/an : 19 Oct 2022, 15 Décembre 2022, 14 Février 2023, 19 Avril 2023, 14 Juin 2023
- › 1 jour soit 7 heures
- › 125 euros TTC Déjeuner du midi inclus



Lieu de formation

- › ISVV
210 Chemin de Leysotte
33882 Villenave d'Ornon



Modalités pédagogiques

- › Exposés avec discussions et échanges
- › Livret stagiaire
- › Plateforme numérique avec documents (PPT, vidéo, URL, ...) complémentaires à la formation



Modalités de validation

- › Certificat de réalisation et attestation de fin de formation.

Objectifs

Remettre à jour l'ensemble des compétences inscrites à la formation C.I.P.P., en accord avec les compétences citées dans l'annexe II de l'arrêté du 29/08/2016 spécifique au certificat individuel pour l'activité « utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques », catégorie « décideur en entreprise non soumise à agrément ».

Programme

- › Règlementation et sécurité environnementale
- › Santé
- › Réduction de l'usage des produits phytopharmaceutiques



**Maîtriser
tous les risques
de l'utilisation
des phytos**

Compétences visées

- › Connaître la réglementation liée à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques
- › Etre capable d'identifier les risques liés à l'utilisation sur la santé et l'environnement
- › Savoir mettre en place des mesures de prévention et protection adaptées
- › Raisonner l'utilisation et connaître les stratégies visant à réduire leur utilisation

Intervenant(s)

- › Céline Cholet, enseignant-chercheur Université de Bordeaux,
- › Amélie Rabot, maître de conférences ISVV

Responsable pédagogique

- › Céline Cholet, enseignant-chercheur
Tél: 05 57 57 58 53
Mail: isvv.cipp@u-bordeaux.fr



CIPP CONSEIL – renouvellement*

*Certificat Individuel à l'Utilisation des Produits Phytopharmaceutiques – Décideur En Entreprise Non Soumise à Agrément



Public, prérequis

- › Toute personne qui dispense et pratique du conseil sur les produits phytosanitaires dans la filière viti-vinicole, indépendamment de toute activité de vente ou d'application et dans le cadre de la vente à des utilisateurs professionnels + déjà titulaire d'un C.I.P.P. «conseil» arrivant au terme de sa validité.
- › Prérequis : savoirs de base (lire, écrire, compter) réaliser la formation entre 6 et 2 mois avant la date d'échéance de validité du CIPP en cours



Dates, durée et prix

- › 2 sessions/an :
15 - 16 Mars 2023
21 - 22 Juin 2023
- › 14 heures de formation sur 2 jours
- › Prix : 280 euros TTC
Déjeuner du midi inclus



Lieu de formation

- › ISVV
210 Chemin de Leysotte
33882 Villenave d'Ornon



Modalités pédagogiques

- › Exposés avec livret Stagiaire intégrant les visuels des interventions



Modalités de validation

- › Certification de réalisation et attestation de fin de formation.
- › Cette formation donne lieu à la délivrance d'un bordereau de score

Objectifs

Remettre à jour l'ensemble des compétences inscrites à la formation C.I.P.P., en accord avec les compétences citées dans l'annexe II de l'arrêté du 29 août 2016 portant création et fixant les modalités d'obtention du certificat individuel pour l'activité « conseil à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques ».

(validité du CIPP CONSEIL = 5 ans)

Programme

- › Réglementation et Environnement
- › Risques et prévention pour la santé
- › Réduction de l'usage des produits phytopharmaceutiques (visite possible)



**Maîtriser
tous les risques
de l'utilisation
des phytos**

Compétences visées

- › Connaître la réglementation en lien avec l'utilisation des produits phytopharmaceutiques
- › Identifier des risques pour l'environnement et la santé, et savoir mettre en place la prévention associée
- › Savoir raisonner l'utilisation des produits phytosanitaires en viticulture, et connaître les stratégies et méthodes alternatives visant à réduire leur utilisation.

Intervenant(s)

- › Céline Cholet, enseignant-chercheur Université de Bordeaux, ISVV
- › Amélie Rabot, maître de conférences ISVV e

Responsable pédagogique

- › Céline Cholet, enseignant-chercheur
Tél: 05 57 57 58 53
Mail: isvv.cipp@u-bordeaux.fr



Test CIPP DENSA – renouvellement

*Certificat Individuel à l'Utilisation des Produits Phytopharmaceutiques – Décideur En Entreprise Non Soumise à Agrément



Test CIPP DENSA – primo ou renouvellement Ou Test CIPP CONSEIL – primo ou renouvellement



Public, prérequis

- › Toute personne qui décide, achète, organise et/ou applique des produits phytopharmaceutiques sur les exploitations viticoles et qui doit renouveler son CIPP.
- › Etre déjà titulaire du CIPP DENSA



Dates, durée et prix

- › 1 session par mois de Novembre à Juin chaque premier mardi de mois
- › 1/2 journée soit 3 heures
- › Prix : 110 euros TTC



Lieu de formation

- › ISVV
210 Chemin de Leysotte
33882 Villenave d'Ornon



Modalités pédagogiques

- › Mise à disposition de l'outil informatique
- › et accès au test en ligne



Modalités de validation

- › Certification de réalisation et attestation de fin de formation.
- › Cette formation donne lieu à la délivrance d'un bordereau de score

Objectifs

Connaitre et maîtriser les risques à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques.

Programme

- › Passage du test de validation des connaissances



**Maîtriser
tous les risques
de l'utilisation
des phytos**

Compétences visées

- › Connaitre la réglementation liée à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques
- › Etre capable d'identifier les risques liés à l'utilisation sur la santé et l'environnement
- › Savoir mettre en place des mesures de prévention et protection adapté
- › Raisonner l'utilisation et connaitre les stratégies visant à réduire leur utilisation

Intervenant(s)

- › Céline Cholet, enseignant-chercheur Université de Bordeaux, ISVV

Responsable pédagogique

- › Céline Cholet, enseignant-chercheur
Tél: 05 57 57 58 53
Mail: isvv.cipp@u-bordeaux.fr



ŒNOTOURISME

Pour connaître la construction historique des paysages viticoles et apprendre à mieux le valoriser pour l'œnotourisme.

4 STAGES COURTS

- › Développer une offre éco-œnotouristique
- › Développer une stratégie numérique pour valoriser son offre commerciale et œnotouristique
- › Gestion événementielle de la dégustation : optimiser la dégustation de son vin à la propriété
- › Comment valoriser son domaine pour le tourisme ? Patrimoines et paysages au service de l'œnotourisme



Développer une offre éco-oenotouristique



Public, prérequis

- › Formation ou activité professionnelle dans le secteur du tourisme et/ou du vin



Dates, durée et prix

- › 6 au 8 décembre 2022
- › 3 jours soit 21 heures
- › 810 euros TTC
- › Déjeuner du midi inclus



Lieu de formation

- › ISVV
210 Chemin de Leysotte
33882 Villenave d'Ornon



Modalités pédagogiques

- › Exposés avec discussions et échanges
- › Sortie Terrain
- › Livret stagiaire
- › Possibilité de formation à distance



Modalités de validation

- › Certificat de réalisation et attestation de fin de formation.

Objectifs

- › Cette formation s'adresse à tous les professionnels désireux de lier le développement de l'oenotourisme et le développement agroécologique de leur vignoble. Elle leur donnera les clés de compréhension et de développement nécessaires à la construction de leur offre éco-oenotouristique.

Programme

- › Introduction sur le développement durable et son application à l'oenotourisme.
- › Biodiversité et paysages
- › Eco-conception des caves
- › Comprendre et connaître les certifications environnementales
- › Faire évoluer et valoriser ses pratiques viticoles
- › Valoriser sa démarche oenotouristique et commerciale à destination du grand public.

Compétences visées

- › Connaître les bases du développement durable appliqué à l'oenotourisme
- › Connaître les bases opérationnelles de l'écoconception des bâtiments et de des équipements
- › Valoriser l'environnement de sa cave
- › Développer la biodiversité au sein de son vignoble et la mettre en valeur dans l'offre commerciale et touristique
- › Valoriser les actions agroécologies mises en
- › Valoriser et savoir parler d'un paysage viticole
- › Mettre en place un parcours de visite éco-oenotouristique

Intervenant(s)

- › Joël Rochard (OIV, Vitis Planet)
- › Frédéric Brochet (Ampelidae, Vinolect)
- › Nashidil Rouiaï (Enseignante chercheur, Université de Bordeaux, ISVV)

Responsable pédagogique

- › Nashidil Rouiaï, enseignante chercheur
Mail: nashidil.rouiaï@u-bordeaux.fr



Possibilité de suivre la formation à distance

Développer une stratégie numérique pour valoriser son offre commerciale et œnotouristique



Public, prérequis

- › Formation ou activité professionnelle dans le secteur du tourisme et/ou du vin



Dates, durée et prix

- › 17 au 19 janvier 2023
- › 3 jours soit 21 heures
- › 810 euros TTC
- › *Déjeuner du midi inclus*



Lieu de formation

- › ISVV
- › 210 Chemin de Leysotte
- › 33882 Villenave d'Ornon



Modalités pédagogiques

- › Exposés avec discussions et échanges
- › Workshop
- › Livret stagiaire
- › *Possibilité de formation à distance*



Modalités de validation

- › Certificat de réalisation et attestation de fin de formation.

Intervenant(s)

- › Aurélie Lecomte (Easy Partner)
- › Frédéric Jadeau (Ekosme)
- › Nicolas Laborde (Agence Backstage)

Responsable pédagogique

- › Nashidil Rouiaï, enseignante chercheur
- › Mail: nashidil.rouiaï@u-bordeaux.fr

Objectifs

- › Cette formation s'adresse à tous les professionnels désireux de développer leur compétence en marketing digital afin de valoriser leur offre commerciale et œnotouristique.
- › Cette formation permettra également aux professionnels de la filière vin de penser l'intégration des nouvelles technologies de l'information et de la communication (NTIC) dans la création ou la promotion de l'offre œnotouristique de demain afin 1) d'améliorer la communication, 2) de maintenir et accroître les liens entre l'entreprise et ses clients et partenaires, et 3) de s'adresser à de nouveaux clients, plus jeunes.

Programme

- › **Jour 1**
Introduction aux bases du marketing
Le comportement client et le parcours client
La stratégie de contenu
- › **Jour 2**
Le design de l'expérience utilisateur
La protection des données
Le référencement (SEO – SEA – SEM)
- › **Jour 3**
Les réseaux sociaux et le marketing d'influence
La promotion en ligne
L'emailing
Mesure et optimisation avec Google Analytics

Compétences visées

- › Comprendre les fondamentaux du marketing
- › Comprendre l'intérêt du marketing digital adapté à l'œnotourisme
- › Connaître les différents outils de valorisation de son offre commerciale et œnotouristique
- › Maîtriser les bases de la création, maintenance et optimisation d'un site web dédié à l'œnotourisme (web-design, SEO, booking system, e-shop, etc.)
- › Savoir mesurer et optimiser sa stratégie
- › Connaître les différentes stratégies et possibilités offertes par l'e-œnotourisme et l'adapter à son domaine.

Possibilité de suivre la formation à distance



Gestion événementielle de la dégustation : optimiser la dégustation de son vin à la propriété



Public, prérequis

- › Formation ou activité professionnelle dans le secteur du tourisme et/ou du vin



Dates, durée et prix

- › 16 novembre 2022
- › 1 jours soit 7 h
- › 240 euros TTC
Déjeuner du midi inclus



Lieu de formation

- › ISVV
210 Chemin de Leysotte
33882 Villenave d'Ornon



Modalités pédagogiques

- › Mises en situations avec discussions et échanges
- › Livret stagiaire



Modalités de validation

- › Certificat de réalisation et attestation de fin de formation.

Objectifs

- › Acquérir les clés théoriques et pratiques de la mise en place optimale d'un événement lié à la dégustation au sein d'un domaine viticole.

Programme

Autour de cas pratiques :

- Cerner les conditions de réalisation d'un buffet
- Types de service possibles et Mise en valeur des bouteilles dans une salle de réception
- Accords mets et vins
- Communication avec le public, acteur de la manifestation
- Montage et démontage d'évènements
- Le buffet vu « backstage ». Efficience opérationnelle

Un déjeuner simple et convivial permettra de découvrir les accords mets-vins.

Compétences visées

- › Etre capable de monter et animer un buffet, un événement.
- › Etre capable de mettre en valeur les vins et les servir.
- › Etre capable de manager le personnel de service.

Intervenant(s)

- › Laurent Delabre, Meilleur Ouvrier de France maître d'hôtel, du service et des arts de la table, Enseignant.

Responsable pédagogique

- › Nashidil Rouiaï, enseignante chercheur
Mail: nashidil.rouiaï@u-bordeaux.fr

Optimiser la
dégustation dans un
domaine viticole

Comment valoriser son domaine pour le tourisme ? Patrimoines et paysages au service de l'œnotourisme



Public, prérequis

- › Formation ou activité professionnelle dans le secteur du tourisme et/ou du vin



Dates, durée et prix

- › 21 au 23 mars 2023
- › 3 jours soit 21 heures
- › 810 euros TTC
- › Déjeuner du midi inclus



Lieu de formation

- › ISVV
210 Chemin de Leysotte
33882 Villenave d'Ornon



Modalités pédagogiques

- › Exposés avec discussions et échanges
- › Sortie terrain
- › Livret stagiaire
- › Enseignements en commun avec ceux du DUIO



Modalités de validation

- › Certificat de réalisation et attestation de fin de formation.

Objectifs

- › Donner les clés de compréhension et de valorisation des paysages et des patrimoines viticoles dans un cadre œnotouristique

Programme

3,5 demi-journées de cours à l'ISVV et 2,5 demi-journées de mise en situation sur le terrain durant lesquelles sont abordés les thèmes :

- › Connaître et valoriser les différents éléments constitutifs de son vignoble pour attirer différents types et profils d'œnotouristes.
- › Comprendre et savoir valoriser un patrimoine vitivinicole (patrimoines culturels / patrimoines naturels)
- › Savoir mettre en avant les cinq sens
- › Savoir lire un paysage vitivinicole et le partager aux œnotouristes

Compétences visées

- › Être capable de comprendre les éléments constitutifs de son vignoble et de son territoire pour construire son offre œnotouristique.
- › Être capable de valoriser son vignoble et le partager avec les touristes.

Intervenant(s)

- › Nashidil Rouiaï, enseignant chercheur ISVV
- › Raphaël Schirmer, professeur Université Bordeaux Montaigne

Responsable pédagogique

- › Nashidil Rouiaï, enseignante chercheur
Mail: nashidil.rouiaï@u-bordeaux.fr

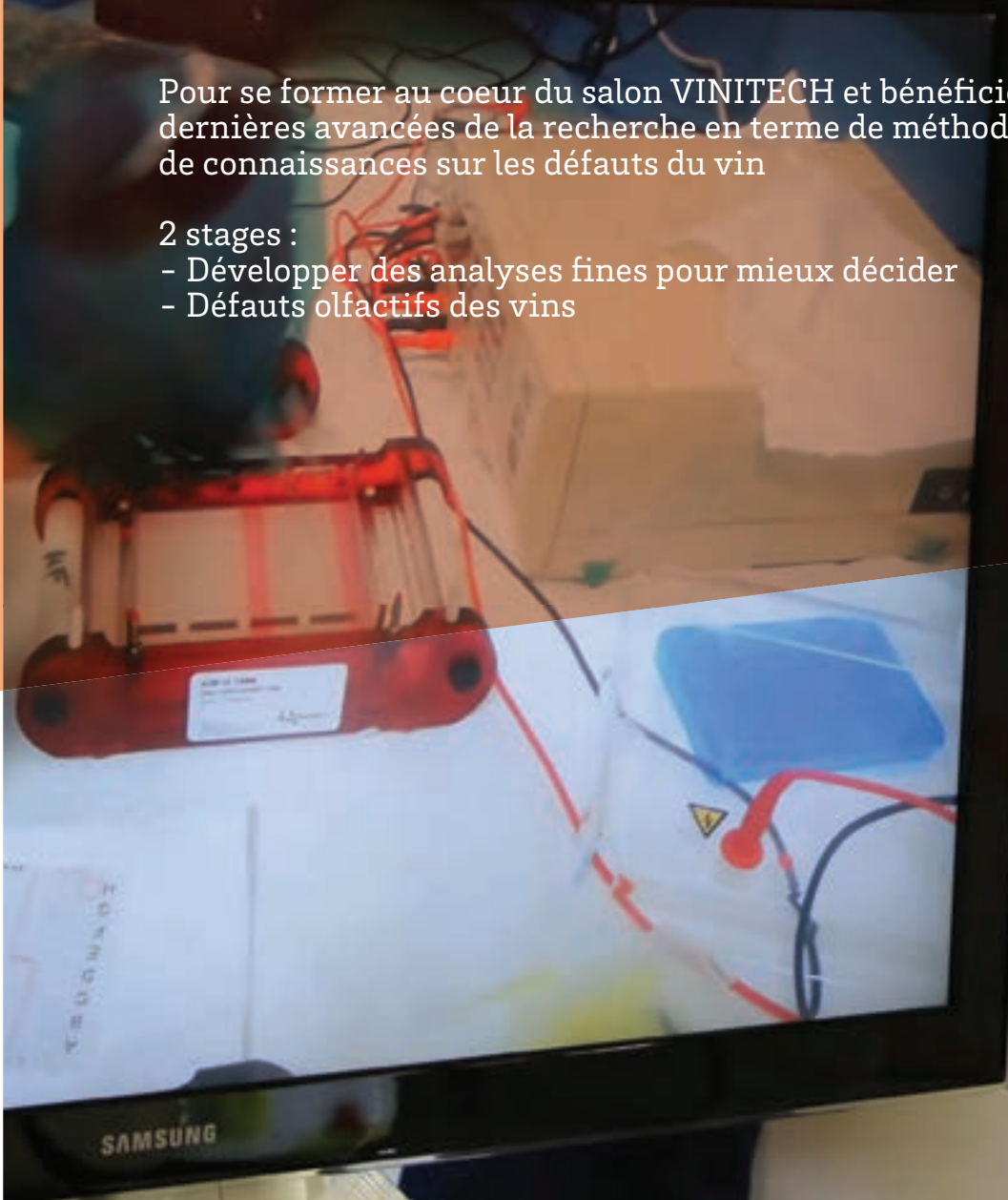
Valoriser ses
paysages pour
l'œnotourisme

FORMATION VINITECH TRAINING BY ISVV

Pour se former au coeur du salon VINITECH et bénéficier des dernières avancées de la recherche en terme de méthode d'analyse ou de connaissances sur les défauts du vin

2 stages :

- Développer des analyses fines pour mieux décider
- Défauts olfactifs des vins



Formation Vitechtraining by ISVV

Développer des analyses fines pour mieux décider



Public, prérequis

- › Viticulteur ; Responsable et technicien de laboratoire d'analyse œnologique, œnologue, responsable



Dates, durée et prix

- › 30/11/2022 de 14h à 17h30 (soit 3h30)
- › Tarif : 270 euros TTC



Lieu de formation

- › Vitech, Parc des expositions Bordeaux Lac



Modalités pédagogiques

- › Exposés avec discussions et échanges



Modalités de validation

- › Certificat de réalisation et attestation de fin de formation.

Intervenant(s)

- › Stéphanie MARCHAND, professeur Université de Bordeaux ISVV

Responsable pédagogique

- › Stéphanie MARCHAND, professeur
Tel : 0557575841
Mail : Stephanie.marchand-marion@u-bordeaux.

Objectifs

- › Permettre aux participants de mieux comprendre l'intérêt du développement des analyses et l'exploitation des résultats pour les laboratoires œnologiques, les entreprises de production ou de négoce afin d'en améliorer leurs performances.

Programme

- › Précision des méthodes d'analyses, les limites de quantification et le zéro analytique.
- › Méthodes de dosage indirectes, avantages et limites.
- › Innovations en chimie fine, nouvelles méthodes et nouveaux traitements statistiques.

Compétences visées

- › Savoir lire et interpréter un bulletin d'analyse ;
- › Comprendre les notions liées à la présence ou absence d'un composé dans les jus et les vins.
- › Connaître les principes des méthodes de dosage indirectes et des méthodes chromatographiques
- › Connaître les avantages et défauts de ces méthodes.



Formation Vinitechtraining by ISVV

Défauts olfactifs des vins



Public, prérequis

- › Viticulteur ; Responsable et technicien de laboratoire d'analyse œnologique, œnologue, responsable



Dates, durée et prix

- › 01/12/2022 de 9h à 12h30 (soit 3h30)
- › Tarif : 270 euros TTC



Lieu de formation

- › Vinitech, Parc des expositions Bordeaux Lac



Modalités pédagogiques

- › Exposés avec discussions et échanges
- › Dégustations



Modalités de validation

- › Certificat de réalisation et attestation de fin de formation.

Objectifs

- › Via des dégustations de solutions modèles et de vins permettre d'actualiser ses connaissances sur les altérations du vin, de mieux comprendre pourquoi certains défauts olfactifs resurgissent, pourquoi les vins deviennent plus sensibles et quelles sont l'origine des nouvelles altérations.

Programme

- › Présentation de molécules et de vins présentant les défauts caractéristiques :
des contaminations microbiennes
des caractères végétaux, herbacés et fongiques
de réduction et d'oxydation

Compétences visées

- › Etre capable de reconnaître les défauts olfactifs pouvant altérer la qualité et la typicité des vins
- › Savoir définir leurs origines

Intervenant(s)

- › Gilles DE REVEL, professeur Université de Bordeaux ISVV

Responsable pédagogique

- › Gilles DE REVEL, professeur
Tel : 0557575840
Mail : Gilles.de-revel@u-bordeaux.fr





Bordeaux Sciences Agro
Contact : formco@agro-bordeaux.fr

Thème "Vigne et Vin"

- Viticulture et œnologie : éléments fondamentaux
- Valorisation des terroirs viticoles (en partenariat avec l'ISVV)
- Réduire le SO2 dans les vins
- Installation du vignoble dans un contexte de Changement Climatique
- Biocontrôle / Protection biologique intégrée de la vigne
- Les maladies du bois de la vigne
- Exploiter les cartes de vigueur de la vigne pour piloter son exploitation
- Voir aussi les formations de la rubrique : « MANAGEMENT-GESTION-DROIT appliqués à la filière agri-viticole »

Thème "Wine and Vineyard"

- Bordeaux winemaking specificities
- Terroir & Vineyard Management
- Sensory Analysis : a tool for monitoring winemaking
- Sustainably manage vineyard soils for fine wine

Thème "Agro-Ecologie"

- Les enjeux de la transition agro-écologique dans la filière viti-vinicole
- Biocontrôle/ Protection biologique intégrée de la vigne
- Introduction à l'agroforesterie
- Pratiques agroforestières et filières de valorisation des arbres agroforestiers

Thème "Management - Gestion - Droit appliqués à la filière agri-viticole"

- Stratégie marketing 360° : méthode et mise en œuvre dans la filière viticole
- Marketing digital et e-commerce: méthodes et outils pour optimiser ses ventes
- Stratégie marketing adaptée à un vin de marque
- L'essentiel de la comptabilité générale appliquée à la viticulture (I)
- Diagnostic financier d'une exploitation viticole (II)
- Transmission de domaines viticoles
- Droit fiscal appliqué à l'entreprise viticole : fiscalité des revenus (I)
- Droit fiscal appliqué à l'entreprise viticole : fiscalité et optimisation des plus-values (II)
- Droit des sociétés agri-viticoles
- Leadership et aspects humains du management
- Droit du travail appliqué aux entreprises agri-viticoles

STAGES À LA DEMANDE

en inter ou intra-entreprise

UNE OFFRE SUR MESURE

Parce que votre entreprise est unique, que vos besoins et calendriers sont spécifiques, le service FTLV de l'ISVV vous propose des **formations sur mesure** adaptées à vos besoins.

Réalisées quelle que soit votre localisation, au sein de vos locaux, à proximité ou à l'ISVV, nous vous proposons de :

- › Traduire votre demande en projet et objectifs de formation
- › Construire une formation sur mesure pour votre établissement
- › Élaborer avec vous votre parcours de formation personnalisé

Ces formations permettent de **répondre à vos besoins** quels que soient le lieu et la dimension de vos projets : de l'adaptation de compétences de votre équipe à une nouvelle pratique ou à l'évolution de l'environnement professionnel jusqu'à un changement d'organisation majeur.

Notre pédagogie est centrée sur les dernières avancées scientifiques et l'efficacité professionnelle.

NOS ATOUTS POUR ATTEINDRE VOS OBJECTIFS

- › Analyse de vos besoins
- › Conception de la solution adaptée (programme et coût)
- › Equipe pédagogique spécialisée dans la filière vitivinicole et membre de l'ISVV
- › Equipe administrative dédiée au suivi financier et à l'aide de recherche de financement
- › Evaluation de l'atteinte des objectifs



Pour toute demande de formation à la carte, contactez:

- › Laurence GENY-DENIS
Professeur, Université de Bordeaux, ISVV
05 57 57 58 54
laurence.geny-denis@u-bordeaux.fr

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE...



INFORMATIONS PRATIQUES

Retrouvez notre offre détaillée sur www.isvv.fr

- › Suivre l'actualité de nos formations
- › Découvrir le programme détaillé
- › S'inscrire en ligne ou télécharger le bulletin d'inscription
- › Obtenir des informations sur les modalités de financement

Informations pédagogiques

- › Laurence Geny-Denis,
Responsable pédagogique FTLV
- › Tél : 05 57 57 58 54
- › laurence.geny-denis@u-bordeaux.fr

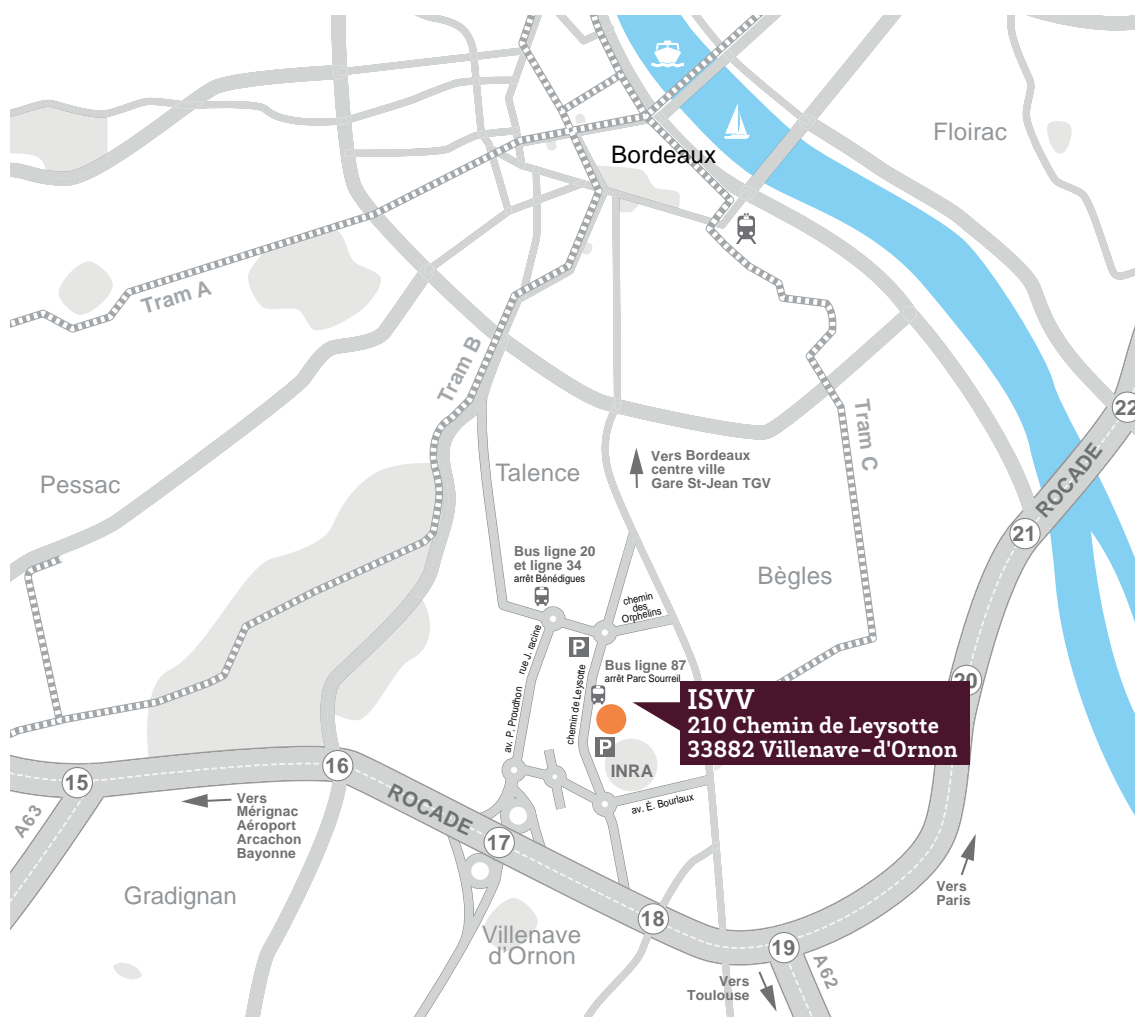
Informations pratiques et inscriptions

- › Service FTLV ISVV

- › Tél : 05.57.57.58.15

isvv.fc@u-bordeaux.fr

Comment venir à l'ISVV :



**Porter
un nouveau
regard
sur la vigne
et le vin.**





ISVV
INSTITUT DES SCIENCES
DE LA VIGNE ET DU VIN
BORDEAUX AQUITAINE

université
de **BORDEAUX**

ISVV - Institut des Sciences de la Vigne et du Vin
Service FTLV
210 Chemin de Leysotte
CS 50008-33882 Villenave-d'Ornon Cedex
isvv.fc@u-bordeaux.fr

www.isvv.fr



Les partenaires académiques impliqués dans l'ISVV :

