



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

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

INFORMATIONS

DUIO

Durée : 150 heures Date : du
16/01/2023 au 16/06/2023

ORGANISME de FORMATION :

ISVV- UNIVERSITE DE BORDEAUX
Service Formation Tout au Long de la
Vie
210 Chemin de Leysotte
CS 50008
33882 Villenave d'Ornon

SIRET ORGANISME :

130 018 351 00119

CODE APE : 8542Z

N° de déclaration d'existence :

72 33 09341 33

LIEU DE FORMATION

ISVV
210 Chemin de Leysotte
33140 Villenave d'Ornon

FRAIS DE FORMATION :

4000 Euros TTC
*Repas de midi pris en charge par les
organismes*

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION

Responsable pédagogique
05 57 57 58 54
Service administratif 05
57 57 58 15
Email: isvv.fc@u-bordeaux.fr

PERSONNES CONCERNEES

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 essentiels pour comprendre l'œnologie et le monde du vin.

Pas de prérequis

OBJECTIFS

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

PROGRAMME

Module 1 - Réaliser un diagnostic de positionnement d'une parcelle de vigne, en identifiant les facteurs biologiques, climatiques, techniques, économiques et historiques, afin de décrire le paysage et le patrimoine de l'exploitation dans son environnement.

Module 2 - Proposer un itinéraire technique simplifié de vinification adapté au type de vin souhaité et à l'environnement socio-économique de l'exploitation.

Module 3 - Utiliser le vocabulaire juste pour présenter un vin ou une exploitation et communiquer avec l'ensemble des acteurs de la filière jusqu'au consommateur grâce à la maîtrise des outils de marketing- communication.

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 module de 50H (2 semaines) pour faciliter l'adaptation de cette formation au rythme personnel ou professionnel.



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

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

INFORMATIONS

DUIO

Durée : 150 heures

Date : du 16/01/2023 au 16/06/2023

ORGANISME de FORMATION :

ISVV- UNIVERSITE DE BORDEAUX
 Service Formation Tout au Long de la
 Vie
 210 Chemin de Leysotte
 CS 50008
 33882 Villenave d'Ornon

SIRET ORGANISME :

130 018 351 00119

CODE APE : 8542Z

N° de déclaration d'existence :

72 33 09341 33

LIEU DE FORMATION

ISVV
 210 Chemin de Leysotte
 33140 Villenave d'Ornon

FRAIS DE FORMATION :

4000 Euros TTC

*Repas de midi pris en charge par les
 organisateurs*

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION

Responsable pédagogique

05 57 57 58 54

Service administratif

05 57 57 58 15

Email: isvv.fc@u-bordeaux.fr

Possibilité de réaliser un stage sous convention durant la période de formation :

Organisation générale		
Mois	Stagiaire	Stagiaires Conventionnés
Janvier	1 semaine de regroupement pédagogique (24h)	
		3 semaines en entreprise
Février	1 semaine de regroupement pédagogique (26h dont examen)	
	/	3 semaines en entreprise
Mars	1 semaine de regroupement pédagogique (24h)	
	/	3 semaines en entreprise
Avril	1 semaine de regroupement pédagogique (26h dont examen)	
	/	3 semaines en entreprise
Mai	1 semaine de regroupement pédagogique (24h)	
	/	3 semaines en entreprise
Juin	1 semaine de regroupement pédagogique (26h dont examen)	
	/	3 semaines en entreprise

METHODES PEDAGOGIQUES

Théorie : Cours magistraux en présentiel ou distanciel avec supports pédagogiques

Pratique : Initiation à la dégustation de vins, Visites terrain, Etude de cas, Mise en situation

METHODES D'EVALUATION

Évaluation théorique sur la base d'un questionnaire de connaissances

Evaluation pratique sur la base d'une étude de cas

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

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

INFORMATIONS

DUIO

Durée : 150 heures

Date : du 16/01/2023 au 16/06/2023

ORGANISME de FORMATION :

ISVV- UNIVERSITE DE BORDEAUX

Service Formation Tout au Long de la Vie

210 Chemin de Leysotte

CS 50008

33882 Villenave d'Ornon

SIRET ORGANISME :

130 018 351 00119

CODE APE : 8542Z

N° de déclaration d'existence :

72 33 09341 33

LIEU DE FORMATION

ISVV

210 Chemin de Leysotte

33140 Villenave d'Ornon

FRAIS DE FORMATION :

4000 Euros TTC

*Repas de midi pris en charge par les
organismes*

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION

Responsable pédagogique

05 57 57 58 54

Service administratif

05 57 57 58 15

Email: isvv.fc@u-bordeaux.fr

COMPETENCES VISEES

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

Etre capable de présenter le vignoble en intégrant les notions de pratiques culturelles, de patrimoine et d'histoire du vignoble Etre capable d'expliquer les différentes pratiques viticoles au cours du cycle de la vigne

Pouvoir présenter les grands principes des process 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

SANCTION DE LA FORMATION

Cette formation donne lieu à la délivrance d'un certificate de réalisation ou d'un diplôme universitaire dans le cas du passage des épreuves de l'examen.

Un questionnaire d'évaluation de formation permet de mesurer la satisfaction des stagiaires.

Responsable Scientifique et Pédagogique

Sophie Tempère

Maître de conférences ISVV

Sophie.tempere@u-bordeaux.fr

05 57 57 58 36