

PÉRIODE



- **Durée de la formation :** 120h de cours.
- **Lieu de la formation :** Institut Universitaire de la Vigne et du Vin – Jules Guyot
- **Rythme de la formation :** 3 regroupements obligatoires en présentiel de 2 jours/an

COÛT

2 100€

Cette formation est accessible aux salariés éligible au code RS 5231 en plan de formation ou à titre individuel.

CANDIDATURE

Le dépôt de candidature est ouvert plateforme eCandidat à partir de la mi avril. Consulter les dates mises à jour chaque année sur le site de l'IUVV.

Le dossier de candidature doit comprendre:

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

Commission d'admission fin mai de chaque année. Une seconde commission peut avoir lieu en juillet selon les places disponibles.



CONTACTS

● ORGANISATION PÉDAGOGIQUE **Institut Universitaire de la Vigne et du Vin «Jules Guyot»**

2, Rue Claude Ladrey
21078 DIJON Cedex - FRANCE
iuvv.ube.fr

Sandrine ROUSSEAU

Responsable pédagogique de la Formation
sandrine.rousseau@ube.fr
03 80 39 62 61

● GESTION ADMINISTRATIVE **Service Commun de Formations Continue et par Alternance - SEFCA**

Maison de l'Université - Esplanade Erasme
BP 27877 - 21078 DIJON Cedex
http://sefca.ube.fr
vigne-vin.sefca@ube.fr

Sandrine CARNIO

vigne-vin.sefca@ube.fr
06 58 81 09 52

Anne-Marie Flack

vigne-vin.sefca@ube.fr
06 65 97 87 86

SITE WEB: iuvv.ube.fr



SERVICE COMMUN
DE FORMATIONS CONTINUE
ET PAR ALTERNANCE (SEFCA)
UNIVERSITÉ
BOURGOGNE EUROPE

CERTIFICATION



CERTIFICATION

"DÉVELOPPER ET PROMOUVOIR
UN PROJET OENOTOURISTIQUE"
(DPPO)

en hybride
(cours asynchrones
+3 sessions en présentiel/an)



IUVV
INSTITUT JULES GUYOT
UNIVERSITÉ
BOURGOGNE EUROPE

Cette certification est placée sous l'égide de la Chaire Unesco « Culture et Traditions Vitivinicoles » portée par l'Université Bourgogne Europe (UBE), seule Chaire au monde sur cette thématique pluridisciplinaire.

OBJECTIFS

1. Approfondir les connaissances pluridisciplinaires sur la vigne et le vin et mieux communiquer sur ces thématiques
2. Acquérir des connaissances et compétences pour développer un projet œnotouristique,
3. Développer un réseau professionnel dans la lière viti-vinicole.

“La culture et l'histoire de la vigne et du vin”

THÉMATIQUES



- **VITICULTURE**
Physiologie de la vigne et techniques viticoles
(avec activités de terrain)
- **OENOLOGIE**
Elaboration des vins
Vinifications spéciales
Le fût et le vin
- **HISTOIRE ET PATRIMOINE VITICOLE**
La vigne et le vin de l'Antiquité à nos jours
Terroirs, AOC
Le goût du vin
- **ŒNOTOURISME**
L'œnotourisme en France : nouvelle valorisation des vignobles
Profils des œno-touristes en France
Business modèles
Visites
Marketing et communication
- **MODULE DE DÉGUSTATION**
De la théorie à la pratique
Travaux pratiques en salle de dégustation
- **EXAMENS**
Un examen portant sur les aspects techniques (viticulture, œnologie et dégustation).

L'élaboration d'un projet œnotouristique en groupe (2-3 personnes) guidée par une professionnelle de la filière œnotouristique et avec soutenance devant un jury.



- Intervenants universitaires et professionnels du monde viticole.
- Travaux pratiques en salle de dégustation.
- Visites et activités de terrain.

NIVEAU 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.

Ce diplôme s'adresse aux professionnels de la vigne et du vin, de la restauration, aux personnes travaillant dans le secteur de la communication, aux amateurs éclairés et à tous ceux qui souhaitent en connaître plus sur la réalité et l'imaginaire du vin. Il s'adresse tout particulièrement aux personnes désirant participer au développement de l'œnotourisme.

L'équipe pédagogique est composée d'enseignants - chercheurs de l'UBE ainsi que de professionnels de la filière vitivinicole et de l'œnotourisme.