



N'hésitez plus à vous former, financez votre formation !

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 êtes salarié

Tout salarié, qu'il soit en CDI, en CDD, intérimaire, à temps complet ou à temps partiel, peut bénéficier d'un droit individuel à la formation (DIF) ou d'un congé individuel à la formation (CIF) à son initiative après accord de son employeur. La formation peut alors être prise en charge par l'employeur ou son OPCA, l'organisme collecteur des fonds de formation (FAFSEA, FONGECIF, OPCA2, AGEFOS...).

Renseignez-vous auprès du responsable de votre entreprise, du service ressources humaines ou formation sur le nombre d'heures et le montant que vous avez cumulé pour votre formation puis contactez-nous pour obtenir les documents nécessaires à votre prise en charge (devis, programme, convention de formation...)

Vous êtes non salarié, chef d'entreprise, travailleur indépendant...

Les non-salariés peuvent accéder à la formation car ils participent obligatoirement au financement de leur formation par le versement d'une contribution à un fond d'assurance formation (FAFSEA, VIVEA, AGEFOS...).

Ainsi, ils peuvent suivre une formation et se faire rembourser les frais selon les critères d'attribution de leur organisme collecteur et du montant de leur contribution. Les chefs d'entreprise relevant du régime réel de l'imposition peuvent également bénéficier d'un crédit d'impôt de formation.

Renseignez-vous auprès de votre comptable ou de votre organisme collecteur pour connaître le montant de votre prise en charge, puis contactez-nous pour obtenir les documents nécessaires au montage du dossier (devis, programme, convention de formation...). Après votre formation, l'attestation de présence et la facture acquittée par vos soins vous seront remises pour vous faire rembourser.

Vous êtes demandeur d'emploi

De nombreux dispositifs existent pour financer les formations des demandeurs d'emploi (AREF, DIF portable, chèques formations, programme régional de formation...). Renseignez-vous auprès de votre conseiller Pôle Emploi pour connaître vos droits, puis contactez-nous pour obtenir les documents nécessaires à votre prise en charge (devis, programme, convention de formation...).

Conseil personnalisé pour le choix du financement :

Laurence Geny-Denis
Responsable formation continue
Tél. 05 57 57 58 54 - Fax 05 57 57 58 13
laurence.geny@u-bordeaux2.fr

Contacts

Informations pédagogiques et formations personnalisées :

Laurence Geny-Denis
Maître de conférences
Responsable formation continue
Tél. 05 57 57 58 54
Fax 05 57 57 58 13
laurence.geny@u-bordeaux2.fr

Informations pratiques, inscriptions et montage des dossiers de financement

Blanche Masclef
ISVV - 210 chemin de Leysotte
CS 50008 33882 Villenave d'Ornon
Tél. 05 57 57 58 12
Fax 05 57 57 58 13
blanche.masclef@u-bordeaux2.fr

Une formation à la carte et sur mesure ?

Vous désirez approfondir certains points précis de votre métier ou permettre à vos collaborateurs de développer de nouvelles compétences au travers de formations personnalisées et adaptées à votre entreprise, tout est possible !

Nous composons pour vous et avec vous un programme spécifique qui correspond à vos objectifs en adaptant les thèmes, le déroulement ou les contenus...

Contactez-nous afin de nous faire part de vos besoins spécifiques.

En savoir +

www.oenologie.u-bordeaux2.fr

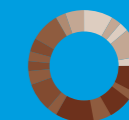
université de Bordeaux - Direction de la communication - Octobre 2013 Crédits photos : © goodluz - Fotolia.com_44582344_M



université
de BORDEAUX

Formations
professionnelles courtes
en viticulture-œnologie

Confortez et améliorez vos savoir-faire



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

Dégustation

De la composition du vin à la compréhension de la perception sensorielle

Objectifs :

- › Donner à toute personne intéressée par la dégustation du vin des connaissances précises sur les mécanismes et les techniques de la dégustation.

Public concerné :

- › Viticulteurs, négociants, courtiers, cadres techniques, cavistes, responsables de communication, responsables en œnotourisme, œnologues, sommeliers.

Niveau :

- › Professionnels et amateurs avertis

Environnement pédagogique :

- › Exposés avec discussion et échanges, dégustations, livret stagiaire

Dates :

- › 10 au 14 février 2014

Durées et horaires :

- › 4 jours et demi soit 38 heures entre 8 h 30 et 18 h

Prix :

- › 1 680 euros /stagiaire

Les intervenants :

- › Philippe Darriet (ISVV)
- › Pierre Louis Teissedre (ISVV)
- › Axel Marchal (ISVV)
- › Gilles de Revel (ISVV)
- › Sophie Tempere (chercheuse ISVV)
- › Valérie Lavigne (consultante et docteur en œnologie)
- › Frédéric Brochet (vigneron et docteur en œnologie)
- › Raoul Salama (expert Revue des Vins de France, RVF)

Lieu de formation :

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

Informations pédagogiques :

- › Axel Marchal, responsable du stage
Tél. 05 57 57 58 61
axel.marchal@u-bordeaux2.fr

Programme

- › *Jour 1* : Règles pratiques et techniques de la dégustation, vocabulaire - Notions de physiologie du goût - Sensibilité individuelle, performance des dégustateurs et apprentissage
- › *Jour 2* : Influence des conditions de la dégustation - Cognition et dégustation - Rôle des composés volatils dans la perception aromatique des vins
- › *Jour 3* : Relation entre la composition du vin et les caractères organoleptiques - Saveurs élémentaires et équilibres gustatifs - Polyphénols et astringence
- › *Jour 4* : Arôme variétal, typicité; origine des marqueurs d'altération - Incidence des techniques de vinification sur le goût du vin - Influence de l'élevage sur le potentiel de garde des vins
- › *Jour 5* : Commentaires de dégustation, classement des vins

Deux dégustations journalières et dîner dégustation / accord mets et vins jour 4.

Pour vous inscrire

Bulletin d'inscription ci-joint ou sur www.oenologie.u-bordeaux2.fr

Pratiques œnologiques

Du risque à la maîtrise de l'oxygène dans les vins

Objectifs :

- › Permettre à toute personne intéressée de comprendre les phénomènes de transfert et de consommation de l'oxygène dans les vins afin d'adapter son apport aux différents stades de son élaboration

Public concerné :

- › Viticulteurs, œnologues, techniciens, responsables qualité

Niveau :

- › Professionnels

Environnement pédagogique :

- › Exposés avec discussion et échanges, démonstrations (techniques et mesures des concentrations en oxygène dissous), dégustations, livret stagiaire

Dates :

- › 26 et 27 mars 2014

Programme

- › *Jour 1* : Solubilité et transfert de gaz - Apport d'oxygène naturel ou provoqué au cours de la vinification et de l'élevage - La vinification en blanc : mécanisme d'évolution des composants de l'arôme - Contrôle de l'oxygène sur les moûts - Maîtrise de l'oxygène en vinification et en élevage
- › *Jour 2* : Interaction oxygène-levures - Inertage - La vinification en rouge : composition et évolution des composés phénoliques - Rôle de l'oxygène - Élevage et conservation des vins rouges

Dégustations de vins au cours des 2 jours.



Pour vous inscrire

Bulletin d'inscription ci-joint ou sur www.oenologie.u-bordeaux2.fr

Durées et horaires :

- › 2 jours soit 16 heures entre 8 h 30 et 18 h 30

Prix :

- › 450 euros /stagiaire

Les intervenants :

- › Audrey Devatine (ISVV)
- › Rémy Ghidossi (ISVV)
- › Philippe Darriet (ISVV)
- › Axel Marchal (ISVV)
- › Marina Bely (ISVV)
- › Pierre Louis Teissedre (ISVV)
- › Hervé Romat (œnologue, consultant)

Lieu de formation :

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

Informations pédagogiques :

- › Audrey Devatine, responsable du stage
Tél. 05 34 32 36 69
audrey.devatine@u-bordeaux2.fr

Viticulture

Du conventionnel au bio : comment réussir sa conversion

Objectifs :

- › Connaître les principes réglementaires et techniques de la viticulture bio et biodynamique
- › Savoir les mettre en œuvre à l'échelle de l'exploitation dans le cadre d'une reconversion

Public concerné :

- › Viticulteurs, cadres techniques, techniciens viticoles, œnologues

Niveau :

- › Initiation

Environnement pédagogique :

- › Exposés avec discussion et échanges, visites sur le terrain, dégustations, livret stagiaire

Dates :

- › 20 au 22 mai 2014

Durées et horaires :

- › 3 jours soit 24 heures de 8h30 à 18h

Prix :

- › 500 euros /stagiaire

Pour vous inscrire

Bulletin d'inscription ci-joint ou sur www.oenologie.u-bordeaux2.fr

Les intervenants :

- › Laurence Geny (ISVV)
- › Frédéric Brochet (vigneron et docteur en œnologie)
- › Étienne Laveau (CA 33)
- › Nicolas Aveline (IFV)
- › Daniel Pasquet (technicien Vini Vitis Bio)
- › Jacques Foures (œnologue, formateur en biodynamie)
- › Syndicats des vins bio d'Aquitaine
- › Écocert

Lieu de formation :

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

Informations pédagogiques :

- › Laurence Geny-Denis, responsable du stage
Tél. 05 57 57 58 54
laurence.geny@u-bordeaux2.fr

Programme

- › *Jour 1* : Concepts, réglementation, organismes de contrôle et accréditation - Outils de mise en œuvre d'une viticulture non conventionnelle (cahier des charges, référentiels...)
- › *Jour 2* : État du marché et perspectives pour les vins non conventionnels - Méthodes de gestion de la pression phytosanitaire sans lutte chimique
- › *Jour 3* : Bio ou biodynamie : convergences et divergences - Faire du vin sans additif : possible ?

Visites de domaines et dégustations de vins au cours des jours 2 et 3.