Diplôme universitaire d'aptitude à la dégustation (DUAD)

Financement

Formation professionnelle continue Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

UNIVERSITE DE BORDEAUX - ISVV

Service Formation Continue de l'ISVV 05.57.57.58.15 isvv.fc@u-bordeaux.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi Jeune de moins de 26 ans Personne handicapée Salarié(e) Actif(ve) non salarié(e)

Sélection:

Dossier

Niveau d'entrée requis :

Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

Conditions d'accès :

Les candidats doivent être titulaires du Baccalauréat. Candidature : Le nombre de places est limité à 55.

Prérequis pédagogiques :

Les candidats doivent être titulaires du Baccalauréat. 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 cenotourisme, critique journaliste Cadre des industries de la filière Cadre de l'industrie agro Formateur, responsable de dégustations Personne intéressée ou impliquée dans l'analyse sensorielle

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

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.

Contenu et modalités d'organisation

Cette formation se déroule de septembre à mai en deux séances hebdomadaires, le lundi de 9h à 12h30 et le vendredi de 14h à 17h30 afin de s'intégrer au mieux dans la semaine de travail. Chaque séance est composée d'une partie théorique suivie d'exercices pratiques de dégustation analytique et descriptive. Les enseignements sont dispensés par des enseignants-chercheurs de l'ISVV mais également par des professionnels très réputés de la filière viti-vinicole. CONTENU: Cycle 1 - Percevoir les caractéristiques sensorielles d'un vin et les exprimer avec un vocabulaire adapté. Cycle 2 – Reconnaitre les conséquences des processus fermentaires sur les qualités organoleptiques d'un vin. Cycle 3 – Relier les caractéristiques sensorielles d'un vin à son mode d'élaboration. Cycle 4 – Reconnaitre et exprimer les facteurs construisant la typicité d'un vin.

Commentaires sur la durée hedmomadaire Possibilité de suivre la formation de façon continue ou indépendamment par module pour faciliter l'adaptation de cette formation au rythme personnel ou professionnel.

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mo

Commentaires sur la parcours personnalisable La formation se déroule de septembre à mai les lundis matins de 9h à

12h30 et les vendredis après-midi de 14h- à 17h30

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00198876	du 05/10/2020 au 28/05/2021	Villenave- d'Ornon (33)	UNIVERSITE DE BORDEAUX - ISVV		Non éligible	FPC
00230026	du 04/10/2021 au 23/05/2022	Villenave- d'Ornon (33)	UNIVERSITE DE BORDEAUX - ISVV		Non éligible	FPC
00311037	du 10/10/2022 au 02/06/2023	Villenave- d'Ornon (33)	UNIVERSITE DE BORDEAUX - ISVV		Non éligible	FPC

00371635	du 02/10/2023 au 24/05/2024	Villenave- d'Ornon (33)	UNIVERSITE DE BORDEAUX - ISVV	Non éligible	FPC
00489615	du 27/09/2024 au 19/05/2025	Villenave- d'Ornon (33)	UNIVERSITE DE BORDEAUX - ISVV	Non éligible	FPC
		,			
00599566	du 29/09/2025 au 22/05/2026	Villenave- d'Ornon (33)	UNIVERSITE DE BORDEAUX - ISVV	Non éligible	FPC