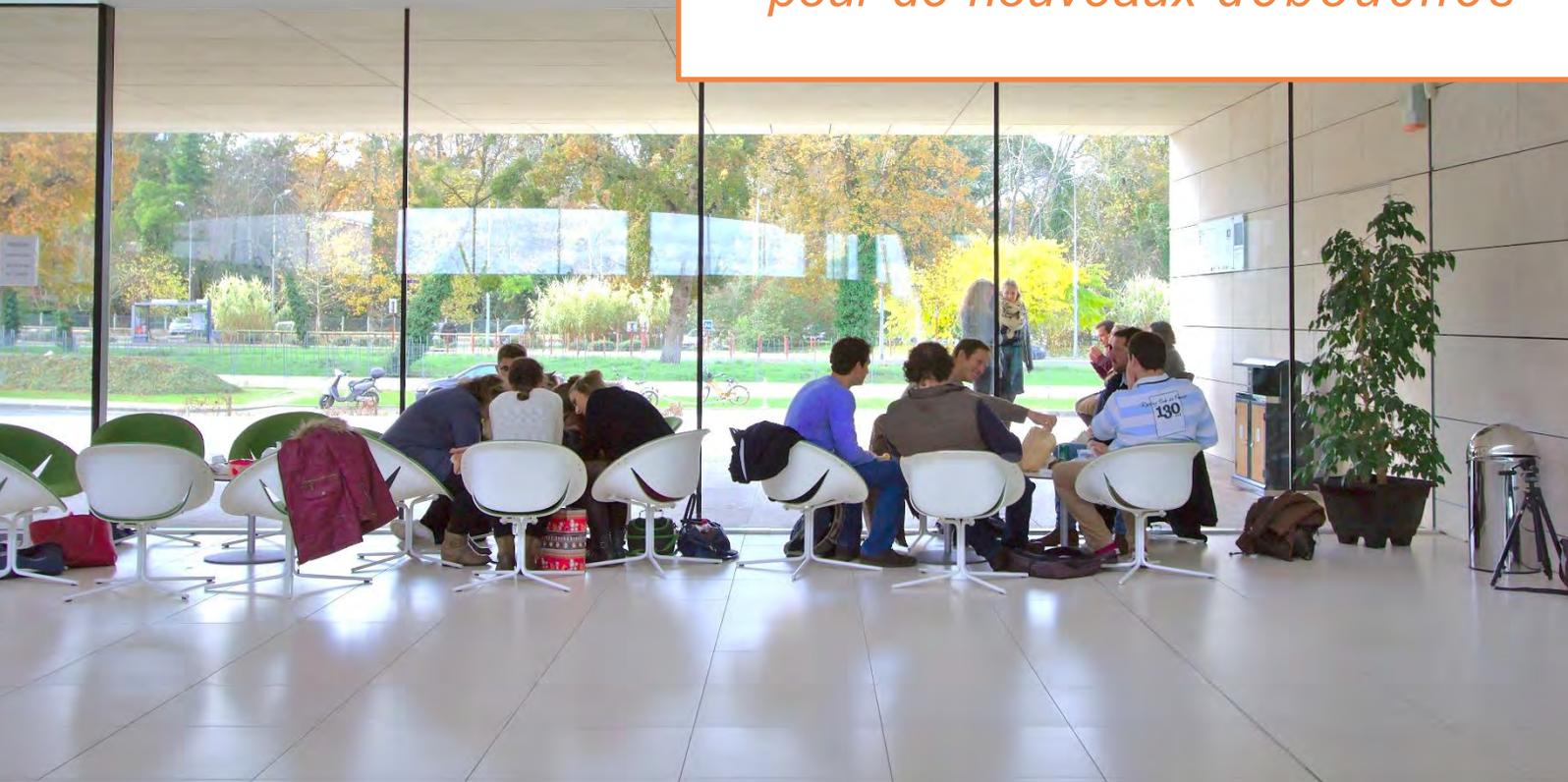


Catalogue des formations professionnelles



Pour diversifier ses savoir-faire sans cesser son activité

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 | Ils nous ont fait confiance !
- 8 | La certification
- 9 | La réforme de la formation
- 10 | Le financement de votre formation PRO
- 12 | Diplômes universitaires
- 18 | Dégustation
- 24 | Pratiques Œnologiques
- 33 | Certiphyto - CIPP
- 36 | Œnotourisme
- 42 | Stages à la demande en inter ou
intra-entreprise
- 44 | Informations pratiques

S DE LA VIGNE ET DU VIN
Bordeaux Aquitaine



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. L'ISVV 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 la capacité à prendre en compte les évolutions économiques, sociales, réglementaires 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'alternance 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 ainsi que la sécurisation des parcours professionnels**. Elle est organisée de manière à s'adapter en fonction des acquis de la personne, en intégrant les dernières connaissances de la recherche, ainsi que les évolutions de la filière viti-vinicole. Ainsi, les formations dispensées se veulent à la fois accessibles à tous les professionnels, quel que soit leur formation initiale. Par ailleurs, la FTLV de l'ISVV inclue les évolutions des techniques pédagogiques.

En 2025, l'offre de FTLV présente une large diversité de formations, associées à des diplômes nationaux, diplômes universitaires (DUAD, DUTE, DUIO), des stages de formations courtes pendant une à plusieurs journées. Depuis quelques années, notre offre de formation s'est également clarifiée pour ce qui concerne l'enseignement de la dégustation avec la réorganisation du **Diplôme Universitaire d'Aptitude à la Dégustation (DUAD)** en cycle et par ailleurs la reconnaissance des compétences obtenues en dégustation des vins validées par le certificat **WTA (Wine Tasting Ability)** décliné en trois niveaux : fondamentaux, perfectionnement et spécialisation.

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).

En accord avec l'évolution de la réglementation (l'article L.6316-4 du code du travail reconnaît la qualité de l'établissement d'enseignement supérieur au titre des quatre catégories d'actions concourant au développement des compétences), la FTLV de l'ISVV évolue vers le Référentiel National Qualité (RNQ) QUALIOPI.

La mise en œuvre d'une démarche d'amélioration continue au sein de son service FTLV, traduit l'ambition de l'ISVV à relever les grands défis de la filière viti-vinicole en visant la satisfaction de ses clients, qu'ils soient stagiaires ou organismes financeurs.

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

- › Sécuriser et fiabiliser le fonctionnement du service FTLV en s'assurant du professionnalisme de nos prestations
- › Établir 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.

Au final la direction de l'ISVV s'engage à :

- › Poursuivre le processus d'amélioration continue au sein du service FTLV dans le respect de notre démarche qualité et en s'assurant que l'ensemble des critères QUALIOPI soient respectés
- › Adapter nos actions de formation en accord avec les besoins et les attentes de la filière
- › 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
- › Être 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

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



4 cellules de transfert technologique
et de valorisation

Une offre de formation diplômante de Bac
à Bac +5 : Licence sciences de la vigne et
du vin, licence professionnelle en
œnotourisme, Master sciences de la
vigne et du vin, Diplôme National
d'œnologie



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



Tous les cursus ouverts à l'alternance

Des diplômes universitaires réservés aux
professionnels : Aptitude à la dégustation,
Immersion dans la filière Œnologique,
Taille et Epamprage



Un partenariat de diffusion des
connaissances avec la Cité du Vin - les
Vendanges du Savoir, et avec Vinitech-
conférences ISVV



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 œnologique.
- › 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 conseille pour trouver l'organisme qui pourra éventuellement prendre en charge financièrement votre formation.

CONTACTS SERVICE FTLV

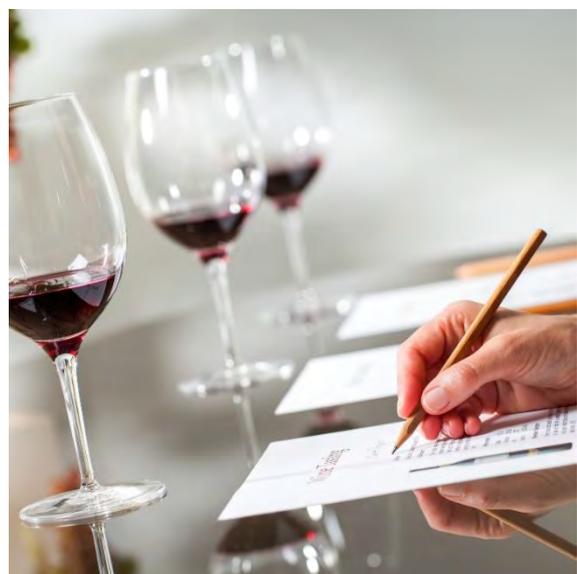
05 57 57 58 15
isvv.fc@u-bordeaux.fr

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

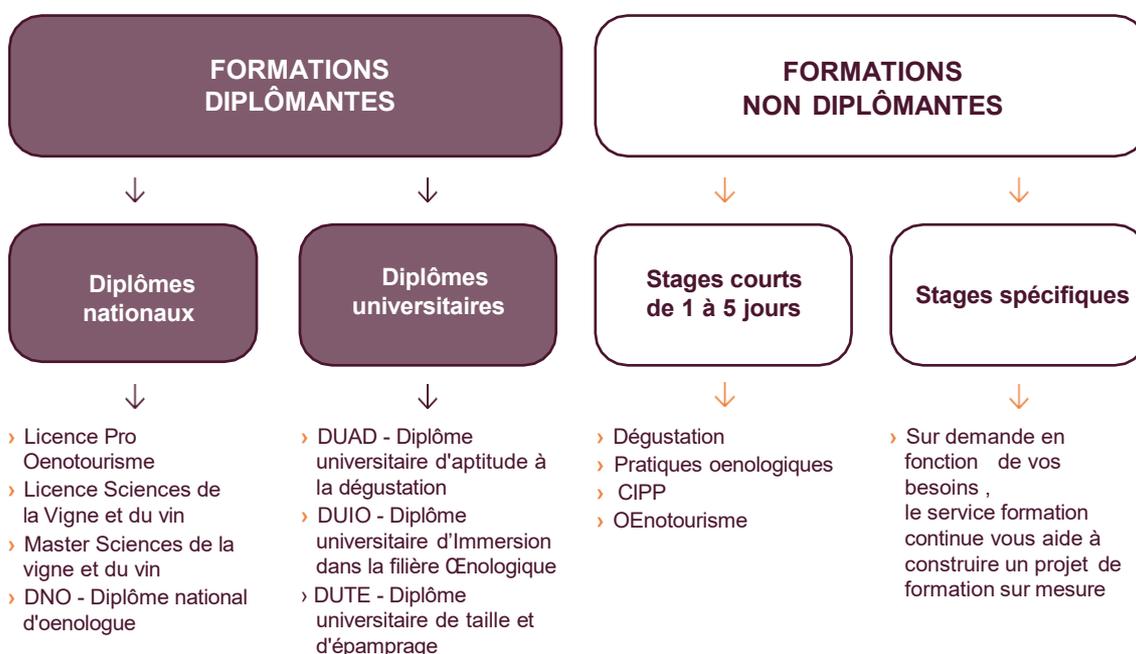
UNE OFFRE DE FORMATION CONTINUE RÉPONDANT À DES BESOINS DIFFÉRENTS POUR TOUT TYPE DE PUBLIC

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



SCAN ME

Retrouvez
l'ensemble de
nos formations



› 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 d'acquis professionnelle et personnelle, 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 de valider une certification (diplôme) inscrite au RNCP ou de valider un ou des blocs de compétences grâce à votre expérience acquise.

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





50 ANS DUAD
ESV université de Bordeaux

Panel discussion table with laptops and microphones.

Two men standing on the left side of the stage.

Panelists seated at the table.

Large screen on the right side of the stage.

Small clock on the right wall.

Smartphone held by a man in the foreground.

Laptop on a desk in the foreground.

Laptop on a desk in the middle row.

Hand holding a smartphone in the middle row.

LES ÉTAPES DE VOTRE PROJET DE FORMATION

Vous souhaitez vous inscrire et suivre une formation
au sein de l'ISVV ?



Pour les formations diplômantes
Candidatez directement
sur e-Candiat ou MonMaster

Pour les formations non diplômantes
Complétez notre bulletin d'inscription



Si votre candidature est acceptée
et/ou validée par un jury



**Vous cherchez un financement pour votre
formation?**

N'attendez pas !

Prenez contact avec le potentiel
financier de votre formation
(Entreprise, OPCO, France Travail...)

Complétez les documents demandés
par le financeur et y joindre ceux fournis par le
service FTLV le cas échéant
(devis, programme de formation...)



Que votre financement soit
accepté ou non



Un conseiller FTLV finalise votre dossier sur les plans administratif et financier,
et le cas échéant, s'assure de la finalisation du dossier avec le financeur.

Le responsable pédagogique finalise votre parcours pédagogique.



ENTRÉE EN FORMATION

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE !

Le réseau communautaire de l'université de Bordeaux Alumni

ISVY INSTITUT DES SCIENCES DE LA VITICULTURE ET DE LA VINIFICATION BORDEAUX / université BORDEAUX



CHÂTEAU LAROSE-TRINTAUDON



DNO / Promo 2025 Château Larose-Trintaudon
Jeudi 10 Juillet

2025



Le réseau communautaire de l'université de Bordeaux Alumni

ISVY INSTITUT DES SCIENCES DE LA VITICULTURE ET DE LA VINIFICATION BORDEAUX / université BORDEAUX



Château Durfort Vivens



51 ème Promo DUAD 2025





Eloïse Naud

WTA1

Les fondamentaux de la dégustation



Cannelle Clément

DUAD

Diplôme Universitaire d'Aptitude à la dégustation

« J'ai eu l'opportunité de participer à la formation WTA niveau 1. Cette journée d'initiation à la dégustation m'a permis de perfectionner mes compétences concernant les bonnes pratiques de la dégustation et mes connaissances sur les divers cépages.

Cette journée a été particulièrement enrichissante, notamment pour apprendre à déguster un vin, maîtriser le vocabulaire associé et partager ses perceptions lors des dégustations. Elle permet d'appréhender la diversité des cépages qui composent nos vignobles et la diversité des vins produits sur notre territoire par un cours théorique suivi d'une séance de dégustation. Elle s'effectue dans un environnement convivial et est ponctuée de belles rencontres autour de la passion du vin.

De plus, le fait que cette formation soit animée par un enseignant-chercheur et consultant en œnologie nous assure un lien concret avec le secteur professionnel et la filière vitivinicole actuelle. »

Le DUAD est une formation que je recommande pour toutes les personnes qui souhaitent mieux connaître le monde du vin et l'art de la dégustation, qui peuvent parfois paraître complexes et un brin élitistes. Ici, on commence par les bases, puis petit à petit on éduque nos sens pour savoir parler de ce que l'on ressent. En parallèle de cette pratique, on acquiert des connaissances dans toutes les étapes qui font le vin : de la plantation, au service du verre, en passant bien entendu par un bloc entier dédié aux techniques de vinification.

Je venais au DUAD pour monter en compétences techniques, à la fois en vinification et en dégustation et j'en repars comblée et entourée, prête à appliquer ces apprentissages dans notre chai à nous, en Dordogne.

université de BORDEAUX

Le réseau communautaire de l'université de Bordeaux

Nos réseaux sociaux: YouTube, LinkedIn, Facebook, Instagram

Nos thèmes: Nos actualités, Événements, Annuaire, Carrière, Groupes, Equipement étudiants, Soutiens FUB, Nos tutoriels

J'étudie à l'UB

Complétez votre profil et retrouvez vos camarades de promotion

ÉTUDIANTS ACCÉDEZ À VOTRE COMPTE

DIPLOMÉS ACCÉDEZ À VOTRE COMPTE

RECRUTEURS CREEZ VOTRE COMPTE

Inscrivez-vous !

Vous venez d'arriver à l'université ? [Bienvenue !](#)

Découvrez dès maintenant le **réseau Alumni** de l'université de Bordeaux :

Un lieu d'échanges et de partage entre étudiants, anciens diplômés et professionnels. Un accompagnement pour construire votre avenir professionnel, dès vos premières années.

Rejoindre le réseau, c'est se connecter à une grande communauté qui vous aidera à réussir !

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

Qualiopi
processus certifié

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

L'article L.6316-4 II du code du travail reconnaît la qualité de l'établissement d'enseignement supérieur au titre des 4 catégories d'actions concourant au développement des compétences



SCAN ME



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://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F10705>

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

**MON
COMPTE
FORMATION**



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). 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.

Selon le décret du 29 avril 2024, une participation financière obligatoire est nécessaire pour mobiliser vos droits CPF. Cette participation financière d'un montant de 100€ est appliquée à compter du 2 mai 2024.

Pour plus de renseignements : <https://www.moncompteformation.gouv.fr/espace-public/une-participation-financiere-obligatoire-pour-mobiliser-vos-droits-cpf>

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.

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

Qui peut bénéficier du CPF?

- > les salariés
- > les demandeurs d'emploi
- > les travailleurs indépendants
- > les membres d'une profession libérale ou non salariée ou conjoint collaborateur
- > les fonctionnaires et agents contractuels de la fonction publique

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.

<https://www.transitionspro-idf.fr/dispositifs/dispositif-ntp/>



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 : <https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F13516>

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 France Travail pouvant financer une partie de votre formation. Pour en savoir plus il faut vous rapprocher de votre conseiller pôle emploi.

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

DIPLÔMES UNIVERSITAIRES

Pour se spécialiser tout en continuant son activité

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

- › DUAD : Aptitude à la Dégustation
- › DUIO : Immersion dans la filière OEnologique
- › DUTE : Taille et Épamprage



SCAN ME

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.
- › Développer ses compétences de dégustation en associant les propriétés sensorielles du vin et les étapes d'élaboration.

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 relie les compétences à 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.

PROGRAMME

- › Cycle 1 - Percevoir les caractéristiques sensorielles d'un vin et les exprimer avec un vocabulaire adapté.
- › Cycle 2 – Reconnaître 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 – Reconnaître et exprimer les facteurs construisant la typicité d'un vin.

ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS

- › Cette formation se déroule de septembre à mai en 2 séances hebdomadaires, le lundi de 9h00 à 12h30 et le vendredi de 14h00 à 17h30.
- › 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 de la filière viti- vinicole.

PROGRAMME

- › Théorie : Cours magistraux en présentiel avec supports pédagogiques.
- › Pratique : Mise en situation de dégustation des vins et analyse sensorielle.

COMPETENCES VISÉES

- › Utiliser ses différents sens pour percevoir les caractéristiques organoleptiques des vins.
- › Reconnaître les caractéristiques visuelles, olfactives et gustatives des raisins et des vins.
- › Décrire avec un vocabulaire pertinent les propriétés sensorielles des vins.
- › Repérer les défauts et altérations sensorielles en lien avec leur origine.
- › Identifier les propriétés sensorielles d'un vin résultant des choix de vinification.
- › Détecter les effets de l'élevage sur les caractéristiques du vin.
- › Détecter et décrire les caractéristiques sensorielles contribuant à la typicité de vins issus de différents cépages et régions.
- › Relier la typicité d'un vin à son terroir d'origine et aux pratiques viticoles mises en œuvre.
- › Être capable d'évaluer la typicité d'un vin et la relier à des impératifs réglementaires et commerciaux.

SANCTION DE LA FORMATION

- › Cette formation donne lieu à la délivrance d'un certificat de réalisation ou d'un diplôme universitaire dans le cas de la réussite aux examens.
- › Un questionnaire d'évaluation de formation permet de mesurer la satisfaction des stagiaires.
- › Le jury d'évaluation et de délibération est constitué d'un professionnel extérieur à la formation et d'intervenants.

- › Durée : 177.5 heures
- › Date : du 29/09/2025 au 22/05/2026
- › Minimum 20 participants
- › Maximum 55 participants
- › Frais de formation : 6 178 € TTC

CYCLE 1

OBJECTIFS

- › Percevoir les caractéristiques sensorielles d'un vin et les exprimer avec un vocabulaire adapté.

PROGRAMME

- › Fonctionnement des sens.
- › Facteurs externes et cognition.
- › Vocabulaire et techniques de la dégustation.
- › Composition volatile et arômes.
- › Composition non-volatile et saveurs.

COMPETENCES VISÉES

- › Utiliser ses différents sens pour percevoir les caractéristiques organoleptiques des vins.
- › Reconnaître les caractéristiques visuelles, olfactives et gustatives des raisins et des vins.
- › Décrire avec un vocabulaire pertinent les propriétés sensorielles des vins.

DATES ET TARIFS

- › Tous les lundis matins et vendredis après-midi du 29/09/2025 au 17/11/2025 soit 48 heures
Tarif : 1 500 € TTC
Minimum 20 participants/Maximum 55 participants

CYCLE 2

OBJECTIFS

- › Reconnaître les conséquences des processus fermentaires sur les qualités organoleptiques d'un vin.

PROGRAMME

- › Levures et fermentation alcoolique.
- › Bactéries et fermentation malolactique.
- › Altérations microbiologiques.
- › Adaptations liées au changement climatique.

COMPETENCES VISÉES

- › Repérer les défauts et altérations sensorielles en lien avec leur origine.
- › Associer des propriétés sensorielles d'un vin à des spécificités fermentaires.

DATES ET TARIFS

- › Tous les lundis matins et vendredis après midi du 21/11/2025 au 19/12/2025 soit 31 heures
Tarif : 1 500 € TTC
Minimum 20 participants/Maximum 55 participants

CYCLE 3

OBJECTIFS

- › Relier les caractéristiques sensorielles d'un vin à son mode d'élaboration.

PROGRAMME

- › Les différents types de vinification.
- › Élevage des vins.
- › Lien entre les itinéraires technique et propriétés sensorielles.

COMPETENCES VISÉES

- › Identifier les propriétés sensorielles d'un vin résultant des choix de vinification.
- › Détecter les effets de l'élevage sur les caractéristiques du vin.

DATES ET TARIFS

- › Tous les lundis matin et vendredis après-midi du 05/01/2026 au 27/02/2026 soit 48 heures
Tarif : 1 500 € TTC
Minimum 20 participants/Maximum 55 participants

CYCLE 4

OBJECTIFS

- › Reconnaître et exprimer les facteurs construisant la typicité d'un vin.

PROGRAMME

- › Terroirs viticoles et typicité.
- › Rôle des pratiques culturelles sur l'identité des vins.
- › Importance de la typicité dans la commercialisation.
- › Caractéristiques sensorielles des vins de grandes régions et pays.

COMPETENCES VISÉES

- › Détecter et décrire les caractéristiques sensorielles contribuant à la typicité de vins issus de différents cépages et régions.
- › Relier la typicité d'un vin à son terroir d'origine et aux pratiques viticoles mises en œuvre.
- › Être capable d'évaluer la typicité d'un vin et la relier à des impératifs réglementaires et commerciaux.

DATES ET TARIFS

- › Tous les lundis matins et vendredis après midi du 02/03/2026 au 22/05/2026 soit 50,5 heures
Tarif : 1 500 € TTC
Minimum 20 participants/Maximum 55 participants



Diplôme universitaire d'Immersion dans la filière Œnologique (DUIO)

OBJECTIFS

› L'objectif principal est d'acquérir des compétences et connaissances transversales pour une vision globale de la filière et de ses enjeux.

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

› Tout public scientifique ou non scientifique souhaitant se spécialiser ou se réorienter dans la filière viti-vinicole.

MÉTHODES ET OUTILS

› Théorie : Cours magistraux en présentiel ou distanciel avec supports pédagogiques.
› Pratique : Étude de cas, mise en situation, visites terrains, dégustations.

COMPÉTENCES VISÉES

› Maîtriser les bases de la viticulture.
› Maîtriser les bases de l'œnologie.
› Faire le lien entre histoire du tourisme et œnotourisme.
› Mettre en place les grandes techniques de guidage et les bases de la relation clients.
› Relier la diversité des régions viticoles et la notion de terroir.
› Relier la diversité des vins à la notion de terroir.
› Identifier les acteurs de la filière.
› Être capable de décrire plus spécifiquement les vins et acteurs du Bordelais.
› Utiliser les concepts du marketing et les techniques commerciales pour la vente du vin.
› Obtenir les bases de la perception sensorielle.
› Affiner ses objectifs professionnels.

ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS

› 6 semaines de formation, 1 semaine de formation/mois entre janvier et juin.
› Possibilité d'adapter la formation à votre rythme personnel et professionnel par tranche de 50h de formation.

3 CYCLES DE 2 SEMAINES CHACUN

› Cycle 1 - Maîtriser les aspects techniques et historiques du vignoble pour mieux le gérer (janvier/février).
› Cycle 2 - Appréhender les étapes de la vinification et connaître les différents types de vins (mars/avril).
› Cycle 3 - Communiquer autour du vin et s'initier à la dégustation (mai/juin).

PROGRAMME

La formation est articulée autour de grandes thématiques :

› Pouvoir réaliser un diagnostic de positionnement d'une propriété viti-vinicole, en identifiant les facteurs cultureux, climatiques, techniques, économiques et historiques, afin de décrire et valoriser le paysage et le patrimoine de l'exploitation.
› Connaître et savoir décrire les itinéraires techniques de vinification (simplifiés) en fonction du type de vin et de l'environnement socio-économique de l'exploitation.
› 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 une vision d'ensemble des outils de marketing- communication.



› Durée : 150 heures
› Date : *nous contacter*
› Minimum 15 participants
› Maximum 25 participants
› Frais de formation : 4 678 € TTC (*repas compris*)

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

Responsable
pédagogique

› Sophie Tempere,
maître de conférence, ISVV
sophie.tempere@u-bordeaux.fr



SCAN ME

CYCLE 1

OBJECTIFS

› Pouvoir réaliser un diagnostic de positionnement d'une propriété viti-vinicole, en identifiant les facteurs culturels, climatiques, techniques, économiques et historiques, afin de décrire et valoriser le paysage et le patrimoine de l'exploitation.

PROGRAMME

Semaine 1

› La vigne : origine, morphologie / anatomie, fléaux
› Les différentes approches viticoles
› La notion de terroir etc.

Semaine 2

› Patrimoine historique et géographique.
› Valorisation via l'œnotourisme etc.

COMPETENCES VISÉES

› Maîtriser les bases de la viticulture.
› Savoir valoriser le patrimoine historique, naturel et culturel d'un vignoble.
› Faire le lien entre histoire du tourisme et œnotourisme.
› Mettre en place les grandes techniques de guidage et les bases de la relation clients.
› Relier la diversité des régions viticoles et la notion de terroir.
› Affiner ses objectifs professionnels.

DATES ET TARIFS

› nous contacter pour les dates, 10 jours soit 50 heures
Tarif : 1 500 € TTC (repas compris)
Minimum 15 participants / Maximum 25 participants

CYCLE 2

OBJECTIFS

› Connaître et savoir décrire les itinéraires techniques de vinification (simplifiés) en fonction du type de vin et de l'environnement socio-économique de l'exploitation.

PROGRAMME

› Vinification et itinéraires techniques.
› Levures et fermentation alcoolique.
› Bactéries du vin et fermentation malolactique.
› Molécules volatils et non-volatils.
› Stabilisation des vins.
› Microorganismes d'altération.
› Obturateurs.
› Apport du bois etc.

COMPETENCES VISÉES

› Maîtriser les bases de l'œnologie.
› Relier la diversité des vins à la notion de terroir.
› Affiner ses objectifs professionnels.

DATES ET TARIFS

› nous contacter pour les dates, 10 jours soit 50 heures
Tarif : 1 500 € TTC (repas compris)
Minimum 15 participants / Maximum 25 participants

CYCLE 3

OBJECTIFS

› Savoir utiliser un vocabulaire juste pour présenter un vin ou une exploitation.
› Savoir communiquer avec l'ensemble des acteurs de la filière jusqu'au consommateur grâce à une vision d'ensemble des outils de marketing- communication.

PROGRAMME

Semaine 1

› Les fondamentaux du marketing du vin.
› Les acteurs de la filière.
› Stratégies de distribution des vins à l'international.
› La communication digitale.

Semaine 2

› Vocabulaire de la dégustation.
› Défauts du vin.
› Typicité et identité des vins.
› Perception et contexte de dégustation.

COMPETENCES VISÉES

› Identifier les acteurs de la filière.
› Être capable de décrire plus spécifiquement les vins et acteurs du Bordelais.
› Utiliser les concepts du marketing et les techniques commerciales pour la vente du vin.
› Obtenir les bases de la perception sensorielle
› Affiner ses objectifs professionnels.

DATES ET TARIFS

› nous contacter pour les dates, 10 jours soit 50 heures
Tarif : 1 500 € TTC (repas compris)
Minimum 15 participants / Maximum 25 participants



SCAN ME

› Laurence Geny-Denis,
professeur ISVV
laurence.geny-denis@u-bordeaux.fr

Responsable
pédagogique

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.

PROGRAMME

- › **Cycle 1** - Réaliser un diagnostic de fonctionnement physiologique et sanitaire d'une parcelle de vigne, afin de mettre en place des itinéraires techniques adaptés au contexte pédo-climatique de la parcelle (taille/curetage).
- › **Cycle 2** – Mettre en place un chantier de taille en choisissant le mode de taille le plus adapté en fonction du vignoble et des caractéristiques de la vigne.
- › **Cycle 3** – Exécuter et faire exécuter la taille et l'entretien d'une parcelle de vigne dans le respect des règles de taille, de la réglementation et de la sécurité.

ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS

- › 4 semaines de formation dont 1 semaine en autoformation e-learning et 3 semaines en présentiel. (1 semaine en novembre, 1 semaine en janvier et 1 semaine en mai).
- › 1/3 de théorie et 2/3 de pratique réalisée dans le vignoble bordelais.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- › 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 cepes 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.

- › Durée : 120 heures
- › Date : *nous contacter pour les dates*
- › Minimum 8 participants
- › Maximum 15 participants
- › Frais de formation : 3 978 € TTC (*repas compris*)
- › Possibilité de réaliser un stage sous convention durant la période de formation



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

3 STAGES COURTS

- › L'analyse sensorielle au service de la caractérisation de la qualité de vos vins : des outils méthodologiques pour vos expérimentations
- › Savoir reconnaître les défauts du vin
- › Principes de dégustation des spiritueux

WTA 1 : Les fondamentaux de la dégustation



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.

COMPÉTENCES VISÉES

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

INTERVENANTS

Axel Marchal, Professeur ISVV

RESPONSABLE PEDAGOGIQUE

Axel Marchal
axel.marchal@u-bordeaux.fr



SCAN ME



PUBLIC, PRÉREQUIS

Tout public
Aucun



DATES, DURÉE ET TARIF

15 janvier 2026
1 jour soit 10 heures dont 30mn de test
Tarif : 370 € TTC (déjeuner inclus)
Minimum 11 participants
Maximum 40 participants



LIEU DE FORMATION

210 Chemin de Leysotte
CS 50008, 33882 Villenave d'Ornon



MODALITÉS PEDAGOGIQUES

Dégustations avec discussions et échanges
Livret stagiaire



MODALITÉS DE VALIDATION

Test WTA niveau 1 (QCM 30minutes)
Certificat de réalisation et attestation de niveau WTA 1 dans le cas du passage du test
Test de positionnement

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



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.

COMPÉTENCES VISÉES

Être capable d'organiser une dégustation en respectant les règles pratiques.

Auto-évaluer 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.

INTERVENANTS

Gilles de Revel, Professeur ISVV

Axel Marchal, Professeur ISVV

Sophie Tempère, Maître de Conférences ISVV

Michael Jourdes, Maître de Conférences ISVV

RESPONSABLE PEDAGOGIQUE

Axel Marchal

axel.marchal@u-bordeaux.fr



SCAN ME

PUBLIC, PRÉREQUIS



Personnes ayant obtenu au minimum le score B au WTA 1

Viticulteurs, négociants, courtiers, œnologues, cadres techniques, cavistes, responsables communication, responsables œnotourisme, sommeliers

DATES, DURÉE ET TARIF



17 au 19 février 2026

3 jours soit 24 heures dont 1h de test

Tarif : 1190 € TTC (déjeuners inclus)

Minimum 9 participants

Maximum 40 participants

LIEU DE FORMATION



210 Chemin de Leysotte

CS 50008, 33882 Villenave d'Ornon

MODALITÉS PEDAGOGIQUES



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

MODALITÉS DE VALIDATION



Test WTA niveau 2 (QCM 30 minutes + test de dégustation 30 minutes).

Certificat de réalisation et attestation de niveau WTA 2 dans le cas du passage du test.
Test de positionnement

WTA 3 Spécialisation : Identité gustative et grands modèles de vins



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

Dégustations et accords mets-vins dans un grand cru jour 2.

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).

INTERVENANTS

Axel Marchal, Professeur ISVV
Gilles de Revel, Professeur ISVV
Philippe Darriet, Professeur ISVV
Valérie Lavigne, Chercheur ISVV et œnologue conseil

RESPONSABLE PEDAGOGIQUE

Axel Marchal
axel.marchal@u-bordeaux.fr

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



SCAN ME

PUBLIC, PRÉREQUIS



Personnes ayant obtenu au minimum le score B au WTA 2, Viticulteurs, Négociants, Courtiers, Œnologues, Cadres techniques, cavistes, Responsables communication, Responsables œnotourisme, sommeliers

DATES, DURÉE ET TARIF



24 au 26 mars 2026
3 jours soit 24 heures dont 1h30 de test
Tarif : 1 470 € TTC
(déjeuners + diner jour 2 inclus)
Minimum 7 participants
Maximum 40 participants

LIEU DE FORMATION



210 Chemin de Leysotte
CS 50008, 33882 Villenave d'Ornon

MODALITÉS PEDAGOGIQUES



Dégustations avec discussions et échanges
Livret stagiaire

MODALITÉS DE VALIDATION



Test WTA niveau 3 (QCM 45 minutes + test de dégustation 45 minutes).
Certificat de réalisation et attestation de niveau WTA 3 dans le cas du passage du test. Test de positionnement

L'analyse sensorielle au service de la caractérisation de la qualité de vos vins : des outils méthodologiques pour vos expérimentations



OBJECTIFS

Connaître et maîtriser les bonnes pratiques et tests d'analyse sensorielle permettant de répondre objectivement aux questions principales des professionnels lors de la mise en place d'expérimentations au chai : « existe-t-il des différences sensorielles entre mes modalités ? », « les propriétés sensorielles de mon vin sont-elles modifiées ? » « est-il au niveau qualitatif attendu ? ».

PROGRAMME

Les bonnes pratiques en analyse sensorielle.
Les tests discriminatifs.
Les tests descriptifs et spécifiques à l'évaluation de la qualité des vins.
Chaque partie du programme sera illustrée par des exercices pratiques.

COMPÉTENCES VISÉES

Connaître et savoir choisir les bonnes pratiques de l'analyse sensorielle en fonction de vos objectifs.
Connaître et savoir mettre en place les principaux tests sensoriels spécifiques aux questions de la filière.
Évaluer les limites de certaines approches sensorielles en fonction des moyens à disposition.

INTERVENANTS

Enseignants-chercheurs ISVV

RESPONSABLE PEDAGOGIQUE

Sophie Tempère
sophie.tempere@u-bordeaux.fr

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



SCAN ME

PUBLIC, PRÉREQUIS



Tout professionnel de la filière viti-vinicole mettant en place des expérimentations autour de la qualité des vins et souhaitant mettre en place de l'analyse sensorielle.

DATES, DURÉE ET TARIF



4 décembre 2025 / 3 décembre 2026
1 jours soit 7 heures
Tarif : 350 € TTC (déjeuner inclus)
Minimum 9 participants
Maximum 40 participants

LIEU DE FORMATION



210 Chemin de Leysotte
CS 50008, 33882 Villenave d'Ornon

MODALITÉS PEDAGOGIQUES



Exposés avec discussions et échanges
Exercices sensoriels
Livret stagiaire

MODALITÉS DE VALIDATION



Certificat de réalisation
Test de positionnement

Savoir reconnaître les défauts olfactifs et gustatifs



OBJECTIFS

Se perfectionner sur les défauts olfactifs et gustatifs pouvant affecter la qualité et la typicité des vins.
Savoir définir les types de défauts.
Être 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

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

INTERVENANTS

Gilles de Revel, Professeur ISVV
Axel Marchal, Professeur ISVV

RESPONSABLE PEDAGOGIQUE

Gilles de Revel
gilles.de-revel@u-bordeaux.fr

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



SCAN ME

PUBLIC, PRÉREQUIS



Viticulteurs, négociants, courtiers, cadres techniques, cavistes, œnologues, sommeliers.
Toute personne ayant des connaissances de base en dégustation

DATES, DURÉE ET TARIF



12 et 13 mai 2026
2 jours soit 14 heures
Tarif : 780€ TTC (déjeuners inclus)
Minimum 8 participants
Maximum 40 participants

LIEU DE FORMATION



210 Chemin de Leysotte
CS 50008, 33882 Villenave d'Ornon

MODALITÉS PEDAGOGIQUES



Exposés avec discussions et échanges
Dégustations
Livret stagiaire

MODALITÉS DE VALIDATION



Certificat de réalisation
Test de positionnement

Principes de dégustation des spiritueux



OBJECTIFS

Maitriser les bases de la dégustation et comprendre les spécificités organoleptiques des spiritueux

PROGRAMME

- Marché, produits et réglementation en France
- Principes de distillation
- Méthodes d'élaboration et catégories de spiritueux
- Principes de dégustation des spiritueux
- Applications au Cognac, Armagnac, Whisk(e)ys, Rhums

COMPÉTENCES VISÉES

- Etre capable d'évaluer les caractéristiques sensorielles et la typicité de spiritueux, en appliquant des techniques de dégustation professionnelle
- Etre capable de caractériser un spiritueux, en spécifiant le type de matière première et ses principales étapes d'élaboration.

INTERVENANTS

Professionnels de la filière spiritueux

RESPONSABLE PEDAGOGIQUE

Laurence Geny
Laurence.geny-denis@u-bordeaux.fr

PUBLIC, PRÉREQUIS

Tout public
Aucun



DATES, DURÉE ET TARIF



29 avril 2026
1 jour soit 7 heures
Tarif : 370€ TTC (déjeuner inclus)
Minimum 11 participants
Maximum 40 participants

LIEU DE FORMATION



210 Chemin de Leysotte
CS 50008, 33882 Villenave d'Ornon

MODALITÉS PEDAGOGIQUES



Dégustations avec discussions et échanges
Livret stagiaire

MODALITÉS DE VALIDATION



Test de positionnement et Certificat de réalisation



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 et découvrir de nouvelles pratiques.

9

8 STAGES COURTS

- › Vinification - élaboration des vins rouges
- › Vinification - élaboration des vins blancs et rosés
- › Vinification - élaboration des vins liquoreux
- › Optimiser la filtration des vins
- › Management des gaz en vinification
- › Élaborer sa propre bière : les principes généraux
- › Maîtrise du S02 lors de la vinification : comment réduire les doses
- › Les levures non-Saccharomyces : nouvelles applications à l'heure des transitions



SCAN ME



Vinification - élaboration des vins rouges



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

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.

INTERVENANTS

Laurence Geny-Denis, Professeur ISVV

Axel Marchal, Professeur ISVV

Valérie Lavigne, Œnologue et Chercheur ISVV

Christophe Ollivier, Œnologue

RESPONSABLE PEDAGOGIQUE

Axel Marchal

axel.marchal@u-bordeaux.fr

PUBLIC, PRÉREQUIS



Viticulteurs, négociants, courtiers, œnologues, cadres techniques, maîtres de chai.

Connaissances de base des itinéraires de vinification en rouge.

DATES, DURÉE ET TARIF



7 au 9 avril 2026

3 jours soit 21 heures

Tarif : 870 € TTC (déjeuners inclus)

Minimum 11 participants

Maximum 40 participants

LIEU DE FORMATION



210 Chemin de Leysotte

CS 50008, 33882 Villenave d'Ornon

MODALITÉS PEDAGOGIQUES



Exposés avec discussions et échanges

Dégustations

Livret stagiaire

MODALITÉS DE VALIDATION



Certificat de réalisation

Test de positionnement

Mieux maîtriser les différentes étapes de la vinification des vins rouges

Vinification-élaboration des vins blancs et rosés



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 : Élaboration 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.

INTERVENANTS

Philippe Darriet, Professeur ISVV

Axel Marchal, Professeur ISVV

Valérie Lavigne, Œnologue et Chercheur ISVV

Christophe Ollivier, Œnologue

RESPONSABLE PEDAGOGIQUE

Axel Marchal

axel.marchal@u-bordeaux.fr



SCAN ME

PUBLIC, PRÉREQUIS



Viticulteurs, négociants, courtiers, œnologues, cadres techniques, maîtres de chai.

Connaissances des itinéraires techniques de base de la vinification en blanc.

DATES, DURÉE ET TARIF



20 et 21 mai 2026

2 jours soit 14 heures

Tarif : 680 € TTC (déjeuners inclus)

Minimum 11 participants

Maximum 40 participants

LIEU DE FORMATION



210 Chemin de Leysotte

CS 50008, 33882 Villenave d'Ornon

MODALITÉS PEDAGOGIQUES



Exposés avec discussions et échanges

Dégustations

Livret stagiaire

MODALITÉS DE VALIDATION



Certificat de réalisation

Test de positionnement

Vinification-élaboration des vins liquoreux



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 des dégustations d'application*

COMPÉTENCES VISÉES

Savoir reconnaître 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.

INTERVENANTS

Philippe Darriet, Professeur ISVV

Axel Marchal, Professeur ISVV

Marina Bely, Maître de conférences ISVV

Julie Maupeu, Microflora ISVV

RESPONSABLE PEDAGOGIQUE

Philippe Darriet

philippe.darriet@u-bordeaux.fr



SCAN ME

PUBLIC, PRÉREQUIS



Viticulteurs, négociants, courtiers, œnologues, cadres techniques, maîtres de chai.
Connaissances des itinéraires techniques de base de la vinification.

DATES, DURÉE ET TARIF



10 et 11 juin 2026
2 jours soit 14 heures
Tarif : 680 € TTC (déjeuners inclus)
Minimum 10 participants
Maximum 40 participants

LIEU DE FORMATION



210 Chemin de Leysotte
CS 50008, 33882 Villenave d'Ornon

MODALITÉS PEDAGOGIQUES



Exposés avec discussions et échanges
Dégustations
Livret stagiaire

MODALITÉS DE VALIDATION



Certificat de réalisation
Test de positionnement

Optimiser la filtration des vins



OBJECTIFS

Appréhender les différents procédés de filtration : fonctionnement, mécanismes de colmatage et filtrabilité.

PROGRAMME

Présentation des filtres œnologiques.
Critère d'appréciation de la filtration (indice, turbidité, agent colmatant et hygiène).
Exercices appliqués sur filtres.

COMPÉTENCES VISÉES

Être capable de mettre en œuvre une filtration raisonnée des vins : choix des filtres, conditions opératoires et entretien des équipements.

INTERVENANTS

Remy Ghidossi, Professeur ISVV
Claudia Nioi, Maître de conférences ISVV

RESPONSABLE PEDAGOGIQUE

Claudia Nioi
claudia.nioi@u-bordeaux.fr

PUBLIC, PRÉREQUIS



Viticulteurs, négociants, courtiers, œnologues, cadres techniques, maîtres de chai.
Connaissances des itinéraires techniques de base de la vinification.

DATES, DURÉE ET TARIF



11 mars 2026
1 jour soit 7 heures
Tarif : 350 € TTC (déjeuner inclus)
Minimum 9 participants
Maximum 20 participants

LIEU DE FORMATION



210 Chemin de Leysotte
CS 50008, 33882 Villenave d'Ornon

MODALITÉS PEDAGOGIQUES



Exposés et discussion avec les intervenants
Livret stagiaire

MODALITÉS DE VALIDATION



Certificat de réalisation
Test de positionnement



SCAN ME

Management des gaz en vinification



OBJECTIFS

Appréhender le management des gaz dissous de la réception de la vendange à la mise en bouteille.

PROGRAMME

Apports et management de l'oxygène et du CO₂,
manipulation des outils de mesure : oxymètre /
carbodoreur.
Dégustation.

COMPÉTENCES VISÉES

Être capable de moduler les apports de gaz
durant la vinification en blanc et rouge.

INTERVENANTS

Remy Ghidossi, Professeur ISVV
Claudia Nioi, Maître de conférences ISVV
Alexandre Pons, Chercheur ISVV-Seguin Moreau

RESPONSABLE PEDAGOGIQUE

Claudia Nioi
claudia.nioi@u-bordeaux.fr



SCAN ME

PUBLIC, PRÉREQUIS



Viticulteurs, négociants, courtiers,
œnologues, cadres techniques,
maîtres de chai.
Connaissances des itinéraires
techniques de base de la vinification.

DATES, DURÉE ET TARIF



4 juin 2026
1 jour soit 7 heures
Tarif : 350 € TTC (déjeuner inclus)
Minimum 9 participants
Maximum 20 participants

LIEU DE FORMATION



210 Chemin de Leysotte
CS 50008, 33882 Villenave d'Ornon

MODALITÉS PEDAGOGIQUES



Exposés et discussion avec les
intervenants
Dégustations, livret stagiaire

MODALITÉS DE VALIDATION



Certificat de réalisation
Test de positionnement

Élaborer sa propre bière : les principes fondamentaux



OBJECTIFS

Comprendre les grandes étapes de fabrication de la bière et leur impact sur la qualité du produit.

PROGRAMME

Évolution de la bière au fil des siècles : histoire et commercialisation.

De la matière première au conditionnement : étapes de fabrication.

Dégustation.

COMPÉTENCES VISÉES

Identifier les étapes clés de production de la bière et les relier aux caractéristiques organoleptiques du produit.

INTERVENANTS

Remy Ghidossi, Professeur ISVV

Claudia Nioi, Maître de conférences ISVV

RESPONSABLE PEDAGOGIQUE

Remy Ghidossi

remy.ghidossi@u-bordeaux.fr



SCAN ME

PUBLIC, PRÉREQUIS



Tout public
Aucun

DATES, DURÉE ET TARIF



13 novembre 2025 / 12 novembre 2026
1 jour soit 7 heures
Tarif : 350 € TTC (déjeuner inclus)
Minimum 9 participants
Maximum 40 participants

LIEU DE FORMATION



210 Chemin de Leysotte
CS 50008, 33882 Villenave d'Ornon

MODALITÉS PEDAGOGIQUES



Exposés et discussion avec les intervenants
Dégustation

MODALITÉS DE VALIDATION



Certificat de réalisation
Test de positionnement

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



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, étapes critiques de la vinification en blanc et en rouge, risques microbiologiques et organoleptiques:

- ⦿ gestion de la vendange
- ⦿ gestion de la phase post fermentaire
- ⦿ élevage

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

COMPÉTENCES VISÉES

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

INTERVENANTS

Claudia Nioi, Enseignant Chercheur ISVV
Remy Ghidossi, Professeur ISVV
Valérie Lavigne, Œnologue et Chercheur ISVV

RESPONSABLE PEDAGOGIQUE

Claudia Nioi
claudia.nioi@u-bordeaux.fr



SCAN ME

PUBLIC, PRÉREQUIS



Viticulteurs, négociants, courtiers, œnologues, cadres techniques, maîtres de chai.
Connaissances des itinéraires techniques de base de la vinification.

DATES, DURÉE ET TARIF



24 au 25 juin 2026
2 jours soit 14 heures
Tarif : 620 € TTC (déjeuners inclus)
Minimum 10 participants
Maximum 20 participants

LIEU DE FORMATION



210 Chemin de Leysotte
CS 50008, 33882 Villenave d'Ornon

MODALITÉS PEDAGOGIQUES



Exposés et discussion avec les intervenants
Dégustation, livret stagiaire

MODALITÉS DE VALIDATION



Certificat de réalisation
Test de positionnement

Les levures non-Saccharomyces : nouvelles applications à l'heure des transitions



OBJECTIFS

Savoir utiliser les levures *non-Saccharomyces* aux propriétés technologiques d'intérêt (bioprotection, bioacidification...) dans un contexte de transitions (adaptation au changement climatique, réduction des sulfites).

PROGRAMME

Les levures non-*Saccharomyces* d'intérêt (*Lachancea*, *Metschnikowia*, *Torulasporea*) : diversité génétique et phénotypique.

Mise en œuvre de la Bioprotection.

Quelles applications en fermentation mixte avec *Saccharomyces cerevisiae* (bioacidification, réduction de l'alcool ou acidité volatile, modulation de la composante aromatique) ?

Quels outils sont disponibles pour identifier les levures non-Saccharomyces ? Mise en œuvre des prélèvements en cave.

Échanges/retours de terrain avec des utilisateurs.

Dégustation d'essais pour les stagiaires présents.

COMPÉTENCES VISÉES

Être capable de choisir l'espèce de levure *Non-Saccharomyces* adaptée à ses besoins.

Savoir les mettre en œuvre afin de valoriser au mieux leurs propriétés technologiques (doses d'emploi, moment d'ajout, co-inoculation ou inoculation séquentielle ...).

INTERVENANTS

Marina Bely, Maître de Conférences ISVV

Isabelle Masneuf-Pomarède, Professeur, Bordeaux Sciences Agro, ISVV

Julie Maupeu, Microflora, ISVV

RESPONSABLE PEDAGOGIQUE

Marina Bely

marina.bely@u-bordeaux.fr



SCAN ME

PUBLIC, PRÉREQUIS



Viticulteurs, œnologues, cadres techniques, maîtres de chai.

DATES, DURÉE ET TARIF



27 mai 2026
1 jour soit 7 heures
Tarif : 350 € TTC (déjeuner inclus)
Minimum 9 participants
Maximum 20 participants

LIEU DE FORMATION



210 Chemin de Leysotte
CS 50008, 33882 Villenave d'Ornon

MODALITÉS PEDAGOGIQUES



Exposés avec discussions et échanges
Possibilité de suivre la formation à distance
Livret stagiaire

MODALITÉS DE VALIDATION



Certificat de réalisation
Test de positionnement

Désalcoolisation partielle ou totale des vins : enjeux, techniques et applications



OBJECTIFS

Compléter ses connaissances théoriques afin de mieux maîtriser les différentes étapes de la vinification des vins no-low.

PROGRAMME

Jour 1 : Contexte et les fondements techniques

Bases physico-chimiques de la désalcoolisation
Tour d'horizon des principales technologies
Impact des différents procédés sur la qualité des vins
Contexte et enjeux de la désalcoolisation, tendances de consommation, marchés
Aspects réglementaires et terminologiques

Chaque thème est illustré par des dégustations d'application

Jour 2 : Gestion à la vigne et gestion microbiologique des process

COMPÉTENCES VISÉES

Comprendre les enjeux réglementaires, économiques et sensoriels de la désalcoolisation totale et partielle des vins
Identifier les différentes méthodes de désalcoolisation et leurs impacts sur la qualité du vin
Mettre en œuvre une démarche de désalcoolisation dans le respect des contraintes techniques et réglementaires

INTERVENANTS

Isabelle MASNEUF, Professeur Bordeaux Sciences Agro ISVV
Rémy GHIDOSSI, Professeur université de Bordeaux ISVV
Laurence GENY-DENIS, Professeur université Bordeaux ISVV
Frederic BROCHET, Vinificateur

RESPONSABLE PEDAGOGIQUE

Rémy GHIDOSSI
Remy.ghidossi@u-bordeaux.fr



SCAN ME

PUBLIC, PRÉREQUIS



Viticulteurs, Négociants, Courtiers, Œnologues, Cadres techniques, Maîtres de chai

DATES, DURÉE ET TARIF



17 au 18 juin 2026
1,5 jours soit 10 heures
Tarif : 420 € TTC (déjeuner jour 1 inclus)
Minimum 10 participants
Maximum 40 participants

LIEU DE FORMATION



210 Chemin de Leysotte
CS 50008, 33882 Villenave d'Ornon

MODALITÉS PEDAGOGIQUES



Exposés avec discussions et échanges
Dégustations
Livret stagiaire

MODALITÉS DE VALIDATION



Certificat de réalisation
Test de positionnement

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

ÉCOPHYTO
RÉDUIRE ET AMÉLIORER
L'UTILISATION DES PHYTOS

Formation et test C.I.P.P.* (accréditation DRAAF n°001099) DENSA primo ou renouvellement / CONSEIL (renouvellement) – filière VITI-VINICOLE



OBJECTIFS

Acquérir (primo) ou remettre à jour (renouvellement) 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** » ou « **Conseil à l'utilisation** ». (validité du CIPP = 5 ans).

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.

INTERVENANTS

Céline Cholet : enseignant-chercheur ISVV et formatrice agréée CIPP

Amélie Rabot : maître de conférences ISVV et formatrice agréée CIPP

RESPONSABLE PEDAGOGIQUE

Céline Cholet
 isvv.cipp@u-bordeaux.fr

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Le jour de la formation, vous devez apporter : vos papiers d'identité, l'attestation de votre CIPP en fin de validité. Nous vous invitons à préparer vos questions et nous les faire parvenir en amont de la formation.

Maîtriser tous les risques de l'utilisation des phytos



PUBLIC, PRÉREQUIS

Toute personne qui achète et/ou applique (DENSA) ou conseil l'utilisation (CONSEIL) des produits phytosanitaires à titre professionnel, dans la filière viti-vinicole.



Prérequis : Savoirs de base (lire, écrire, compter) Renouvellement = être déjà titulaire d'un CIPP en fin de validité dans les 6 mois et réaliser la formation entre 6 et 2 mois avant la date d'échéance de validité du CIPP en cours* / Remarque DENSA : Pour 2024 = validité des DENSA expirant en 2024 repoussée de 1 année ; à partir de 2025 = un CSP obligatoire

DATES, DURÉE ET TARIF



Formation à la demande, nous contacter isvv.cipp@u-bordeaux.fr
 Minimum 6 participants

LIEU DE FORMATION



210 Chemin de Leysotte
 CS 50008, 33882 Villenave d'Ornon

MODALITÉS PEDAGOGIQUES



Une clé USB avec le livret stagiaire intégrant les visuels des interventions + fiches CIPP + le livret de Formation C.I.P.P., synthétisant l'ensemble des informations pédagogiques et réglementaires couvrant le programme « C.I.P.P. »

MODALITÉS DE VALIDATION



Certificat de réalisation+ bordereau de score / **Présence obligatoire.**
 Toute absence empêche la remise de l'attestation de formation

Test C.I.P.P.* (accréditation DRAAF n°001099) DENSA ou CONSEIL (primo accès ou renouvellement) – filière VITI-VINICOLE



OBJECTIFS

Valider les compétences inscrites 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** », ou catégorie « **Conseil à l'utilisation** ». (validité du CIPP = 5 ans).

PROGRAMME

Accueil à partir de 8h30

9h00 / 10h30 : QCM de validation C.I.P.P.

10h30 / 12h00 : Rappel des modalités à suivre pour la délivrance du CIPP + formalités administratives.

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.

EN CAS D'ECHEC AU TEST

CIPP DENSA = Si le score obtenu est inférieur à 15/30, le candidat devra suivre une primo-formation complète.

CIPP CONSEIL = Si le score obtenu est inférieur à 25/30, le candidat devra suivre une primo-formation complète.

INTERVENANTS- RESPONSABLE PEDAGOGIQUE

Céline Cholet : enseignant-chercheur ISVV et formatrice agréée CIPP / isvv.cipp@u-bordeaux.fr

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Le jour de la formation, vous devez apporter : vos **papiers d'identité et le numéro de votre ancien CIPP** (si test pour renouvellement).



PUBLIC, PRÉREQUIS

Toute personne qui achète et/ou applique des produits phytosanitaires à titre professionnel, dans la filière viti-vinicole (DENSA) - Responsable de vignoble, chef de culture, exploitant viticole,... Remarque pour 2024 = validité des DENSA expirant en 2024 repoussée de 1 année ; à partir de 2025 = un CSP obligatoire. **Ou** qui conseille à l'utilisation (CONSEIL) – Conseiller viticole.



Prérequis : savoirs de base, s'auto-former en amont sur les compétences nécessaires à l'obtention du CIPP-DENSA-agri/viti.

DATES, DURÉE ET TARIF



Formation à la demande, nous contacter isvv.cipp@u-bordeaux.fr
Minimum 6 participants

LIEU DE FORMATION



210 Chemin de Leysotte
CS 50008, 33882 Villenave d'Ornon

MODALITÉS PEDAGOGIQUES



Accès au QCM de validation des connaissances informatisé
Notice de connexion - demande de certificat individuel professionnel produits phytopharmaceutiques (Certiphyto) sur le site «service-public.fr »

MODALITÉS DE VALIDATION



Un bordereau de score
Présence obligatoire. Toute absence empêche la remise du bordereau de score et de l'attestation de formation.

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 ? Patrimoine et paysages au service de l'œnotourisme.

Développer une offre éco - œnotouristique



OBJECTIFS

Être capable de lier le développement de l'œnotourisme et le développement agroécologique de son vignoble.
Maîtriser les clés de compréhension et de développement nécessaires à la construction de son offre éco-œnotouristique.

PROGRAMME

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

COMPÉTENCES VISÉES

Appliquer les bases du développement durable et de l'éco-conception des bâtiments et équipements.
Valoriser l'environnement de sa cave.
Valoriser la biodiversité et les actions agroécologiques au sein de son offre.
Mettre en place un parcours de visite éco-œnotouristique.

INTERVENANTS

Joël Rochard, OIV, Vitis Planet
Frédéric Brochet, Ampelidae, Vinolect
Nashidil Rouiaï, Enseignant-Chercheur ISVV

RESPONSABLE PEDAGOGIQUE

Nashidil Rouiaï
nashidil.rouiaï@u-bordeaux.fr



Possibilité de suivre la formation à distance



SCAN ME



PUBLIC, PRÉREQUIS

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



DATES, DURÉE ET TARIF

25 au 27 novembre 2025
24 au 26 novembre 2026
3 jours soit 21 heures
Tarif : 870 € TTC (déjeuners inclus)
Minimum 11 participants
Maximum 20 participants



LIEU DE FORMATION

210 Chemin de Leysotte
CS 50008, 33882 Villenave d'Ornon



MODALITÉS PEDAGOGIQUES

Exposés et discussion avec les intervenants, Visite de terrain
Livret stagiaire



MODALITÉS DE VALIDATION

Certificats de réalisation
Test de positionnement

Développer une stratégie numérique pour valoriser son offre commerciale et œnotouristique



OBJECTIFS

Développer ses compétences en marketing digital afin de valoriser son offre commerciale et œnotouristique et 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.

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

Utiliser 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.

Savoir mesurer et optimiser sa stratégie.

INTERVENANTS

Nashidil Rouiai, Enseignant-Chercheur ISVV

RESPONSABLE PEDAGOGIQUE

Nashidil Rouiai
nashidil.rouiai@u-bordeaux.fr



Possibilité de suivre la formation à distance



SCAN ME

PUBLIC, PRÉREQUIS



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

DATES, DURÉE ET TARIF



06 au 08 janvier 2026
3 jours soit 21 heures
Tarif : 870 € TTC (déjeuners inclus)
Minimum 11 participants
Maximum 20 participants

LIEU DE FORMATION



210 Chemin de Leysotte
CS 50008, 33882 Villenave d'Ornon

MODALITÉS PEDAGOGIQUES



Exposés et discussion avec les intervenants
Workshops
Possibilité de suivre la formation à distance
Livret stagiaire

MODALITÉS DE VALIDATION



Certificat de réalisation
Test de positionnement

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



OBJECTIFS

Améliorer 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

Conditions de réalisation d'un buffet.
Types de services 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'événements.
Efficience opérationnelle.
Le buffet vu backstage.
Un déjeuner simple et convivial permettra de découvrir les accords mets-vins.

COMPÉTENCES VISÉES

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

INTERVENANTS

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

RESPONSABLE PEDAGOGIQUE

Nashidil Rouiai
nashidil.rouiai@u-bordeaux.fr



SCAN ME



PUBLIC, PRÉREQUIS

Professionnel de l'œnotourisme, viticulteur, professionnel d'événementiel



DATES, DURÉE ET TARIF

24 novembre 2025 / 23 novembre 2026
1 jour soit 7 heures
Tarif : 350 € TTC (Déjeuner inclus)
Minimum 9 participants
Maximum 20 participants



LIEU DE FORMATION

210 Chemin de Leysotte
CS 50008, 33882 Villenave d'Ornon



MODALITÉS PEDAGOGIQUES

Mises en situation avec discussions et échanges
Livret stagiaire



MODALITÉS DE VALIDATION

Certificats de réalisation
Test de positionnement

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



OBJECTIFS

Cette formation a pour but de donner les clés de compréhension et de valorisation des paysages et des patrimoines viticoles dans un cadre œnotouristique.

PROGRAMME

1^{ère} demi-journée : arrivée, départ sur le terrain avec fiche technique, débriefing dans la suite de la matinée.

2^{ème} demi-journée : Aspects théoriques : qu'est ce qu'un paysage vitivinicole et comme lire un paysage ? Comment le mettre en valeur ?

3^{ème} et 4^{ème} demi-journée : Terrain, mise en pratique des enseignements.

5^{ème} demi-journée : aspects théoriques autour du patrimoine avec études de cas. Mise en avant des différents types de patrimoines (enjeux liés au petit patrimoine rural notamment).

6^{ème} demi-journée : atelier de mise en situation, mise en application

COMPÉTENCES VISÉES

Connaître et valoriser les différents éléments constitutifs de son vignoble (de la notion de terroir à celle de paysage, du cep de vigne à une vue d'ensemble du territoire).

Valoriser les différentes échelles de son vignoble (du local au régional), 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 pour valoriser son vignoble.

Savoir lire un paysage vitivinicole et le partager aux œnotouristes.

INTERVENANTS

Nashidil Rouiaï, Enseignant-Chercheur ISVV
Raphaël Schirmer, Maître de Conférences, Université Bordeaux Montaigne

RESPONSABLE PEDAGOGIQUE

Nashidil Rouiaï
nashidil.rouiaï@u-bordeaux.fr



PUBLIC, PRÉREQUIS

Tout public



DATES, DURÉE ET TARIF

17 au 19 mars 2026
3 jours soit 21 heures
Tarif : 870 € TTC (déjeuners inclus)
Minimum 11 participants
Maximum 20 participants



LIEU DE FORMATION

210 Chemin de Leysotte
CS 50008, 33882 Villenave d'Ornon



MODALITÉS PEDAGOGIQUES

Exposés avec discussions et échanges
Sortie Terrain
Livret stagiaire



MODALITÉS DE VALIDATION

Certificat de réalisation
Test de positionnement



SCAN ME

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



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)
- › Équipe pédagogique spécialisée dans la filière viti-vinicole et membre de l'ISVV
- › Équipe administrative dédiée au suivi financier et à l'aide de recherche de financement
- › Évaluation de l'atteinte des objectifs



Pour toute demande de formation à la carte, contactez:

- › Laurence GENY-DENIS
Professeur ISVV
Responsable pédagogique FTLV
05 57 57 58 54
laurence.geny-denis@u-bordeaux.fr

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE...



INFORMATIONS PRATIQUES

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

Retrouvez notre offre détaillée juste ici



SCAN ME

- › 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



**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



Les partenaires académiques impliqués dans l'ISVV :

