



**ISVV**  
INSTITUT DES SCIENCES  
DE LA VIGNE ET DU VIN

université  
de **BORDEAUX**

# CATALOGUE DES **FORMATIONS** **PROFESSIONNELLES**

MONTER EN COMPÉTENCES  
SANS INTERROMPRE  
SON ACTIVITÉ

**2027**

Filière VITI-VINICOLE

○ ○ ○  
○ ○ ○ De nouveaux savoirs  
○ ○ ○ pour de nouveaux débouchés

1

Nos engagements:  
vous offrir la  
meilleure qualité

2

L'ISVV :  
précurseur de  
traditions

3

La FTLV : une  
opportunité  
pour tous

4

Construire son  
projet et  
améliorer son  
savoir-faire...

5

Les étapes de  
votre projet de  
formation

6

Ils nous ont fait  
confiance !

7

La certification

8

La réforme de la  
formation

9

Le financement de  
votre formation PRO

10

Diplômes  
universitaires

11

Dégustation

12

Pratiques  
œnologiques

13

Certiphyto - CIPP

14

Œnotourisme

15

Stages à la demande  
en inter ou intra-  
entreprise

16

Informations  
pratiques



# NOS ENGAGEMENTS

## Vous offrir la meilleure qualité



**Philippe Darriet**  
Directeur de l'ISVV

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'apprentissage 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 inclut les évolutions des techniques pédagogiques. En 2026, l'offre de formation Tout au Long de la Vie (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 restructurée pour ce qui concerne l'enseignement de la dégustation avec la réorganisation du Diplôme Universitaire d'Aptitude à la Dégustation (DUAD) en cycles et par ailleurs la reconnaissance des compétences obtenues en dégustation des vins validées par le certificat WTA (Wine Tasting Ability) décliné en 3 niveaux : fondamentaux (WTA1), perfectionnement (WTA2) et spécialisation (WTA3).

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 4 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 3 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 DES TRADITIONS



Une communauté de **250 chercheurs**



**4** cellules de transfert technologique et de valorisation



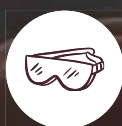
**1** école doctorale franco-allemande dans le cadre de l'alliance BAG Bordeaux-Adélaïde-Geisenheim



+ de **600 étudiants** dont **60 œnologues diplômés** et **200 stagiaires en formation continue** chaque année



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. Tous les cursus sont ouverts à l'alternance. Des diplômes universitaires réservés aux professionnels : DUAD - aptitude à la dégustation, DUIO immersion dans la filière œnologique, DUTE taille et Épannage



Des équipements technologiques de pointe



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



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

“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'œnologie 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'œnotourisme. 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 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.

Quelques-uns de nos laboratoires de recherche qui participent à nos formations : l'UMR Œnologie, l'UMR EGFV, l'UMR SAVE et LE GREThA.

## 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).

## 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 !



Le service FTLV de l'ISVV apporte une réponse adaptée à vos besoins pour relever les défis du monde viticole de demain

Toute personne peut suivre au cours de sa vie des actions de formation :

- ✦ Pour acquérir de nouvelles compétences
- ✦ Pour obtenir un diplôme, une certification afin d'évoluer vers un autre poste
- ✦ Pour changer de métier et réorienter sa carrière
- ✦ Pour retrouver un emploi

## 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.

## 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.

## CONTACTS SERVICE FTLV



05 57 57 58 15



isvv.fc@u-bordeaux.fr

# 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



Retrouvez l'ensemble de nos formations



## Formations diplômantes

## Formations non-diplômantes

### Diplômes nationaux

### Diplômes universitaires

### Stages courts de 1 à 5 jours

### Stages spécifiques

- ★ Licence Pro œnotourisme
- ★ Licence Sciences de la Vigne et du vin
- ★ Master Sciences de la vigne et du vin
- ★ DNO
- ★ Diplôme National d'œnologie

- ★ DUAD - Diplôme universitaire d'Aptitude à la Dégustation
- ★ DUIO - Diplôme universitaire d'Immersion dans la filière Œnologique
- ★ DUTE - Diplôme universitaire de Taille et d'Épamprage

- ★ Dégustation
- ★ Pratiques œnologiques
- ★ Œnotourisme
- ★ CIPP

- ★ Sur demande en fonction de vos besoins. Le service formation continue vous aide à construire un projet de formation sur mesure.

## 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.

# LES ÉTAPES DE VOTRE

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



## **Pour les formations diplômantes**

Candidatez directement  
sur e-Candidat ou MonMaster

## **Pour les formations non diplômantes**

Complétez notre bulletin d'inscription



## **Vous êtes à la recherche d'un financement pour votre formation ?**

### **Ne tardez pas !**

Contactez dès maintenant l'organisme  
susceptible de financer votre formation  
(entreprise, OPCO, France Travail...).

Pensez à compléter l'ensemble des  
documents demandés par le financeur et  
à y joindre, le cas échéant, ceux transmis  
par le service FTLV  
(devis, convention-contrat, programme  
de formation, etc.).



# PROJET DE FORMATION

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



Un conseiller FTLV  
finalise votre  
dossier sur les  
plans  
administratif et  
financier et, le cas  
échéant, assure la  
finalisation du  
dossier auprès du  
financier.

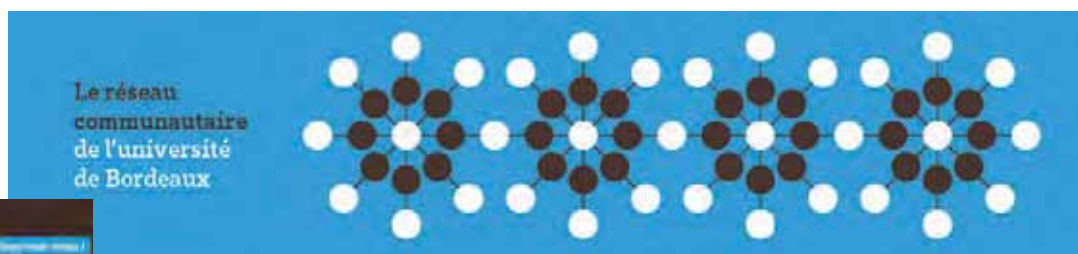


**Que votre  
financement  
soit accepté  
ou non**

De son côté, le  
responsable  
pédagogique  
finalise votre  
parcours de  
formation.



**Entrée en  
formation**



Promo 2026 - DNO Diplôme National d'Œnologie

# ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE



## Arthur COUDER

DUAD - Diplôme Universitaire d'Aptitude  
à la Dégustation - 2025-2026

Cette année au DUAD de l'ISVV a été une expérience particulièrement enrichissante dans le cadre de mon projet de reconversion progressive vers les métiers du vin. La formation est passionnante, portée par des intervenants brillants, reconnus et très pédagogues, qui transmettent leur savoir avec enthousiasme.

Au fil des mois, j'ai énormément progressé dans mes perceptions sensorielles, mes capacités d'analyse et de dégustation, tout en développant des connaissances solides et une meilleure compréhension de l'œnologie. Cette formation m'a apporté des bases précieuses et une vision plus pointue des métiers du vin : de la production à la dégustation.

Je suis convaincu que le DUAD constituera un véritable atout pour la réussite de mon projet professionnel, et je recommande vivement cette formation à toute personne souhaitant approfondir sa culture et ses compétences dans l'univers du vin.



## Agathe PAPON

DUAD - Diplôme Universitaire d'Aptitude  
à la Dégustation - 2025-2026

Parmi les formations disponibles, le DUAD représente un choix d'excellence, quelque soit le niveau de connaissance préalable de chacun.

L'approche rigoureuse et scientifique des cours théoriques permet d'acquérir des fondements solides quant à l'élaboration du vin, du terroir jusqu'à l'élevage. La diversité des thématiques portée par la qualité et la pédagogie des intervenants rendent cette formation captivante et passionnante.

La dégustation est structurée autour d'exercices méthodiques, permettant à chacun de mieux connaître ses propres aptitudes sensorielles, compétences essentielles dans la profession ! En complément des cours théoriques, la découverte de la typicité des grandes régions viticoles à travers de grands domaines permet d'acquérir une culture œnologique solide et de mettre en application les connaissances acquises durant les cours théoriques.

Par ailleurs, la diversité des profils au sein de la formation - reconversion professionnelle, viticulteur, négociant, acheteur ou amateur de vins - enrichit considérablement les discussions. Cette mixité crée une cohésion remarquable des promotions.

# LA CERTIFICATION : LA QUALITÉ DE LA FORMATION



## 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**



# LA RÉFORME DE LA FORMATION

Le système français de la formation continue est en constante évolution. Aujourd'hui, la **formation tout au long de la vie** apparaît plus que jamais comme un levier essentiel pour sécuriser et faire évoluer les parcours professionnels.

La loi pour la « **liberté de choisir son avenir professionnel** », adoptée le 5 septembre 2018, a profondément fait évoluer le cadre de la formation professionnelle afin de le rendre davantage centré sur les besoins des usagers et plus accessible.

Entrée en vigueur le 1er janvier 2019, cette réforme vise à renforcer l'autonomie des personnes dans la construction de leur parcours de reprise ou de poursuite d'études.

Si le dispositif reste structuré autour de plusieurs mécanismes, il permet néanmoins à chacun de mieux identifier les opportunités de formation et les solutions de financement disponibles.

Le **compte personnel de formation (CPF)** constitue le pilier central de cette réforme.

Désormais exprimé en euros, le CPF donne accès à un large éventail de formations certifiantes et à des possibilités de financement adaptées aux projets professionnels de chacun.

Pour en savoir plus sur la mise en œuvre de cette loi, nous vous invitons à consulter le site du Ministère du Travail :



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

Notre service reste à votre disposition pour vous accompagner dans vos démarches et répondre à toutes vos questions concernant l'application de cette réforme.

Le service FTLV est à votre disposition



05 57 57 58 15



isvv.fc@u-bordeaux.fr

# LE FINANCEMENT DE

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.

Pour connaître  
les principaux  
dispositifs :



## 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 France Travail), 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 150€ est appliquée selon le décret du 30 mars 2026.

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 (*Hors formations courtes et DU - DUAD et DUTE*).

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 d'un diplôme à finalité professionnelle enregistré au 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 une 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 des 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/>

# VOTRE FORMATION PRO

## 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 au 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 associer des enseignements généraux, professionnels et technologiques dispensés dans des organismes de formation, ainsi que 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 lui permettre de bénéficier d'une mutation en interne.

+ 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, notamment au regard 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 deux types d'actions de formation :

- les actions d'adaptation au poste de travail ou liées à l'évolution ou au maintien dans l'emploi,
- les actions de développement des compétences.

## POUR LES DEMANDEURS D'EMPLOI

Au-delà de la mobilisation possible de votre CPF, une Allocation de retour à l'emploi formation (AREF) peut vous être versée. C'est une aide de France Travail pouvant financer une partie de votre formation. Pour en savoir plus, il faut vous rapprocher de votre conseiller France Travail.

## POUR LES INDÉPENDANTS ET PROFESSIONS LIBÉRALES

L'organisme vers lequel vous tourner est l'Association de gestion du financement et de la formation des chefs d'entreprise (AGEFICE).

+ d'infos



[www.com.munication-agefice.fr](http://www.com.munication-agefice.fr)

Vous pouvez également vous adresser au Fonds interprofessionnel des professionnels libéraux (FIF-PL).

+ d'infos



[www.fifpl.fr](http://www.fifpl.fr)

## POUR LES EXPLOITANTS AGRICOLES

L'organisme de référence est le VIVEA. Il accompagne les chefs d'entreprises agricoles dans le développement de leurs compétences et l'évolution de leurs pratiques.

+ d'infos



[www.vivea.fr](http://www.vivea.fr)



# DIPLÔMES UNIVERSITAIRES

Pour se spécialiser  
tout en continuant son activité

Les diplômes universitaires de l'ISVV s'adressent aussi bien 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 Œnologique
- ✦ DUTE : Taille et Épamprage

## DUAD

### DIPLÔME UNIVERSITAIRE D'APTITUDE À LA DÉGUSTATION



177,5 heures



13/11/2026 au 07/06/2027



Min. 20 participants



Max. 55 participants



6 480 € TTC

#### 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 souhaitant 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 agroalimentaire.
- 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 deux 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.

#### COMPÉTENCES 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 de 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 en cas de réussite aux examens.
- Un questionnaire d'évaluation de la 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.

# COMPRENDRE L'ORIGINE DU GOÛT DU VIN POUR MIEUX DÉGUSTER

## Responsable pédagogique

**Axel Marchal**

Professeur, ISVV

axel.marchal@u-bordeaux.fr

### 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.

#### COMPÉTENCES 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 13/11/2026 au 18/12/2026 (37.5 heures)

Tarif : 1 623 € TTC

Minimum 20 participants / Maximum 55 participants

### CYCLE 2

#### OBJECTIFS

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

#### PROGRAMME

- Composition non volatile et saveurs.
- Levures et fermentation alcoolique.
- Bactéries et fermentation malolactique.
- Altérations microbiologiques.
- Adaptations liées au changement climatique.

#### COMPÉTENCES VISÉES

- Repérer les défauts et altérations sensorielles en lien avec leur origine.
- Associer des propriétés sensorielles d'un vin à des spécificités fermentaires.
- Distinguer les principales saveurs et le relier à leurs origines.

#### DATES ET TARIFS

› Tous les lundis matins et vendredis après-midi, du 04/01/2027 au 12/02/2027 (41 heures)

Tarif : 1 623 € 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 techniques et les propriétés sensorielles.

#### COMPÉTENCES 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 matins et vendredis après-midi, du 15/02/2027 au 09/04/2027 (44.5 heures)

Tarif : 1 623 € TTC

Minimum 20 participants / Maximum 55 participants

### CYCLE 4

#### OBJECTIFS

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

#### PROGRAMME

- Importance de la typicité dans la commercialisation.
- Caractéristiques sensorielles des vins de grandes régions et pays.

#### COMPÉTENCES 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.
- 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 26/04/2027 au 07/06/2027 (37.5 heures)

Tarif : 1 623 € TTC

Minimum 20 participants / Maximum 55 participants



## DUIO

### DIPLÔME UNIVERSITAIRE D'IMMERSION DANS LA FILIÈRE ŒNOLOGIQUE



**150 heures**



*Nous contacter*



**Min. 15 participants**



**Max. 25 participants**



**4 678 € TTC (repas compris)**

#### 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, mises en situation, visites sur le terrain, 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 client.
- Relier la diversité des régions viticoles à 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.
- Acquérir les bases de la perception sensorielle.
- Affiner ses objectifs professionnels.

#### ORGANISATION DES ENSEIGNEMENTS

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



## S'INITIER À L'UNIVERS DE L'ŒNOLOGIE POUR COMMUNIQUER ET COMPRENDRE LA FILIÈRE

### Responsable pédagogique

**Sophie Tempere**

Maître de conférences, ISVV  
sophie.tempere@u-bordeaux.fr

### CYCLE 1

#### OBJECTIFS

› 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.

#### PROGRAMME

##### Semaine 1

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

##### Semaine 2

- Patrimoine historique et géographique.
- Valorisation via l'œnotourisme.

#### COMPÉTENCES 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 client.
- Relier la diversité des régions viticoles 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 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 volatiles et non volatiles.
- Stabilisation des vins.
- Microorganismes d'altération.
- Obturateurs.
- Apport du bois.

#### COMPÉTENCES 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 et de 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.

#### COMPÉTENCES 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



## DUTE

### DIPLÔME UNIVERSITAIRE DE TAILLE ET D'ÉPAMPAGE



120 heures



Nous contacter



Min. 8 participants



Max. 15 participants



3 978 € TTC (repas compris)

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

#### Responsable pédagogique

**Laurence Geny - Denis**

Professeur, ISVV

laurence.geny-denis@u-bordeaux.fr

#### 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).
- Répartition : 1/3 de théorie et 2/3 de pratique, réalisée dans le vignoble bordelais.

#### OBJECTIFS

- Améliorer et valoriser les compétences de taille dans le respect des flux de sève et de l'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.

#### MÉTHODES ET OUTILS

- **Théorie** : cours magistraux en présentiel avec supports pédagogiques.
- **Pratique** : travaux de taille 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 et 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 ceps 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 taille et de curetage.

1909

1908

1913

1925



1942

40

1943

1945



# 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 - INITIATION

## LES FONDAMENTAUX DE LA DÉGUSTATION



**1 jour soit 10 heures dont 30 min de test**



**14 janvier 2027**



**Min. 11 participants**



**Max. 40 participants**



**389 € TTC** (déjeuner inclus)

**Responsable pédagogique  
& intervenant**

**Axel Marchal**

Professeur à l'ISVV

[axel.marchal@u-bordeaux.fr](mailto:axel.marchal@u-bordeaux.fr)

### PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

Tout public  
Aucun

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Dégustations avec discussions et échanges
- Livret stagiaire

### MODALITÉS DE VALIDATION

- Test WTA niveau 1 (QCM - 30 min)
- Certificat de réalisation et attestation de niveau WTA 1 en cas de réussite au test
- Test de positionnement

### OBJECTIFS

Obtenir le premier niveau du WTA afin de maîtriser le vocabulaire de la dégustation et d'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 provenant 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.

+ d'infos



# WTA 2 - PERFECTIONNEMENT

## INFLUENCE DE LA COMPOSITION SUR LA PERCEPTION DU VIN



### Intervenants

- **Gilles de Revel**, professeur à l'ISVV
- **Axel Marchal**, professeur à l'ISVV
- **Sophie Tempere**, maître de conférences à l'ISVV
- **Michaël Jourdes**, maître de conférences à l'ISVV

- **3 jours, soit 24 heures, dont 1 heure de test**
- **Du 2 au 4 Mars 2027**
- **Min. 9 participants** **Max. 40 participants**
- **1250 € TTC** (déjeuner inclus)

### Responsable pédagogique

**Axel Marchal**  
Professeur à l'ISVV  
axel.marchal@u-bordeaux.fr

### PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

- Personnes ayant obtenu au minimum le score B au WTA 1
- Viticulteurs, négociants, courtiers, œnologues, cadres techniques, cavistes, responsables communication, responsables œnotourisme, sommeliers

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- 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 en cas de passage du test
- Test de positionnement

+ d'infos



### OBJECTIFS

Obtenir le niveau 2 du WTA afin de posséder des connaissances précises sur les mécanismes et les techniques de dégustation.

### 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 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.

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

DÉGUSTATION

# WTA 3 - SPÉCIALISATION

## IDENTITÉ GUSTATIVE ET GRANDS MODÈLES DE VINS



### Intervenants

- **Axel Marchal**, professeur à l'ISVV
- **Gilles de Revel**, professeur à l'ISVV
- **Philippe Darriet**, professeur à l'ISVV
- **Valérie Lavigne**, chercheuse à l'ISVV et œnologue conseil

 **3 jours, soit 24 heures, dont 1 heure 30 de test**

 **Du 6 au 8 avril 2027**

 **Min. 7 participants**  **Max. 40 participants**

 **1 544 € TTC** (déjeuners et dîner du jour 2 inclus)

### Responsable pédagogique

**Axel Marchal**  
Professeur à l'ISVV  
[axel.marchal@u-bordeaux.fr](mailto:axel.marchal@u-bordeaux.fr)

### PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

- Personnes ayant obtenu au minimum le score B au WTA 2
- Viticulteurs, négociants, courtiers, œnologues, cadres techniques, cavistes, responsables communication, responsables œnotourisme, sommeliers

### OBJECTIFS

Obtenir le niveau 3 du WTA et maîtriser les spécificités de la dégustation des différents styles de vins.

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Dégustations avec discussions et échanges
- Livret stagiaire
- 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

### 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. Dégustations et accords mets-vins dans un grand cru.

**Jour 3 :** savoir déguster les vins spéciaux (liquoreux, vins de liqueur, effervescents).

*Inclus : deux dégustations quotidiennes.*

### MODALITÉS DE VALIDATION

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

### 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 vins de liqueur).

+ d'infos



# L'ANALYSE SENSORIELLE AU SERVICE DE LA CARACTÉRISATION DE LA QUALITÉ DE VOS VINS

## DES OUTILS MÉTHODOLOGIQUES POUR VOS EXPÉRIMENTATIONS



### Intervenants

Enseignants-chercheurs à l'ISVV



**1 jour, soit 7 heures**



**3 décembre 2027**



**Min. 9 participants**



**Max. 40 participants**



**350 € TTC (déjeuner inclus)**

### Responsable pédagogique

**Sophie Tempere**

Maître de conférences, ISVV  
[sophie.tempere@u-bordeaux.fr](mailto:sophie.tempere@u-bordeaux.fr)

### PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

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

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Exposés avec discussions et échanges
- Exercices sensoriels
- Livret stagiaire

### MODALITÉS DE VALIDATION

- Certificat de réalisation
- Test de positionnement

### OBJECTIFS

Connaître et maîtriser les bonnes pratiques et les tests d'analyse sensorielle permettant de répondre objectivement aux principales questions 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

## SAVOIR RECONNAÎTRE LES DÉFAUTS OLFACTIFS ET GUSTATIFS



### Intervenants

- **Gilles de Revel**, Professeur à l'ISVV
- **Axel Marchal**, Professeur à l'ISVV



**2 jours, soit 14 heures**



**12 et 13 mai 2027**



**Min. 8 participants**



**Max. 40 participants**



**819 € TTC (déjeuner inclus)**

### Responsable pédagogique

**Gilles de Revel**  
Professeur à l'ISVV  
[gilles.de-revel@u-bordeaux.fr](mailto:gilles.de-revel@u-bordeaux.fr)

### PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

- Viticulteurs, négociants, courtiers, cadres techniques, cavistes, œnologues, sommeliers
- Toute personne disposant de connaissances de base en dégustation

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Exposés avec discussions et échanges
- Dégustations
- Livret stagiaire

### MODALITÉS DE VALIDATION

- Certificat de réalisation
- Test de positionnement

### OBJECTIFS

- Se perfectionner dans l'identification des défauts olfactifs et gustatifs pouvant affecter la qualité et la typicité des vins
- Savoir définir les différents types de défauts
- Être capable de décrire leurs voies de formation
- Proposer des moyens pour y remédier

### PROGRAMME

#### Jour 1

- Altérations résultant des contaminations microbiennes
- Composés impliqués dans les caractères végétaux, herbacés et fongiques
- Contaminants exogènes

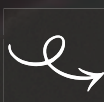
#### Jour 2

- 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 en définir les origines
- Être capable de proposer des moyens pour remédier à leur formation et limiter leur impact

+ d'infos



## PRINCIPES DE DÉGUSTATION DES SPIRITUEUX



### Intervenants

Enseignants-chercheurs à l'ISVV

### Responsable pédagogique

**Laurence Geny**

laurence.geny-denis@u-bordeaux.fr



**1 jour, soit 7 heures**



**28 avril 2027**



**Min. 11 participants**



**Max. 40 participants**



**370 € TTC (déjeuner inclus)**

### PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

- Tout public
- Aucun prérequis

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Dégustations avec discussions et échanges
- Livret stagiaire

### MODALITÉS DE VALIDATION

- Test de positionnement
- Certificat de réalisation

### OBJECTIFS

- Maîtriser les bases de la dégustation
- 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

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

+ d'infos





# 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 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
- ✦ La bière de A à Z : histoire, fabrication et qualité
- ✦ Maîtrise du SO<sub>2</sub> lors de la vinification : comment réduire les doses
- ✦ Les levures non-Saccharomyces : nouvelles applications à l'heure des transitions
- ✦ Désalcoolisation partielle ou totale des vins : enjeux, techniques et applications

## VINIFICATION – ÉLABORATION DES VINS ROUGES



### Intervenants

- **Laurence Geny-Denis**, Professeur à l'ISVV
- **Axel Marchal**, Professeur à l'ISVV
- **Valérie Lavigne**, Œnologue et chercheur à l'ISVV
- **Christophe Ollivier**, Œnologue



**3 jours, soit 14 heures**



**23 au 25 mars 2027**



**Min. 8 participants**



**Max. 40 participants**



**870 € TTC** (déjeuners inclus)

### Responsable pédagogique

**Axel Marchal**

Professeur à l'ISVV

axel.marchal@u-bordeaux.fr

### PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

- Viticulteurs, négociants, courtiers, œnologues, cadres techniques, maîtres de chai
- Connaissances de base des itinéraires de vinification en rouge requises

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Exposés avec discussions et échanges
- Dégustations
- Livret stagiaire

### MODALITÉS DE VALIDATION

- Certificat de réalisation
- Test de positionnement

### 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 thématique est illustrée 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

+ d'infos



## VINIFICATION – ÉLABORATION DES VINS BLANCS ET ROSÉS



### Intervenants

- **Philippe Darriet**, Professeur à l'ISVV
- **Axel Marchal**, Professeur à l'ISVV
- **Valérie Lavigne**, Œnologue et chercheur à l'ISVV
- **Christophe Ollivier**, Œnologue



**2 jours, soit 14 heures**



**25 et 26 mai 2027**



**Min. 11 participants**



**Max. 40 participants**



**680 € TTC** (déjeuners inclus)

### Responsable pédagogique

**Axel Marchal**

Professeur à l'ISVV

[axel.marchal@u-bordeaux.fr](mailto:axel.marchal@u-bordeaux.fr)

### PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

- Viticulteurs, négociants, courtiers, œnologues, cadres techniques, maîtres de chai
- Connaissances de base des itinéraires techniques de la vinification en blanc requises

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Exposés avec discussions et échanges
- Dégustations
- Livret stagiaire

### MODALITÉS DE VALIDATION

- Certificat de réalisation
- Test de positionnement

### OBJECTIFS

Compléter ses connaissances théoriques afin de mieux maîtriser les différentes étapes de la vinification des vins blancs et rosés.

### PROGRAMME

#### Jour 1

- Détermination de la date de récolte : effet de la maturation sur le potentiel aromatique
- Maîtrise et pratique des opérations préfermentaires
- Conduite de la fermentation alcoolique

#### Jour 2

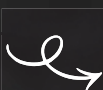
- Élaboration des vins blancs en barriques
- Manifestations, causes et prévention du vieillissement prématuré des vins blancs
- Conditionnement et effet de l'obturbateur

Chaque thématique est illustrée 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 préfermentaires
- Savoir conduire une fermentation en cuves et en barriques
- Maîtriser les conditions d'élevage permettant de préserver la qualité aromatique des vins
- Être capable d'identifier et de prévenir les causes du vieillissement prématuré
- Savoir choisir le conditionnement et l'obturbateur adaptés

+ d'infos



## VINIFICATION – ÉLABORATION DES VINS LIQUEUREUX



### Intervenants

- **Philippe Darriet**, Professeur à l'ISVV
- **Axel Marchal**, Professeur à l'ISVV
- **Marina Bely**, Maître de conférences à l'ISVV
- **Julie Maupeu**, Microflora - ISVV



**2 jours, soit 14 heures**



**8 et 9 juin 2027**



**Min. 10 participants**



**Max. 40 participants**



**680 € TTC** (déjeuners inclus)

### Responsable pédagogique

**Philippe Darriet**  
Professeur à l'ISVV  
[philippe.darriet@u-bordeaux.fr](mailto:philippe.darriet@u-bordeaux.fr)

### PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

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

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Exposés avec discussions et échanges
- Dégustations
- Livret stagiaire

### MODALITÉS DE VALIDATION

- Certificat de réalisation
- Test de positionnement

### 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 noble
- 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 thématique est illustrée 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 de définir la date de récolte
- Savoir conduire le bon déroulement des fermentations et de l'élevage
- Être capable de gérer les vinifications (cuves, barriques) en fonction du style de vin attendu
- Maîtriser les conditions d'élevage permettant de préserver la typicité et de prévenir les vieillissements prématurés

+ d'infos



## OPTIMISER LA FILTRATION DES VINS



### Intervenants

- **Rémy Ghidossi**, Professeur à l'ISVV
- **Claudia Nioi**, Maître de conférences à l'ISVV



**1 jour, soit 7 heures**



**20 mai 2027**



**Min. 9 participants**



**Max. 20 participants**



**350 € TTC** (déjeuner inclus)

### Responsable pédagogique

**Claudia Nioi**

Maître de conférences à l'ISVV  
[claudia.nioi@u-bordeaux.fr](mailto:claudia.nioi@u-bordeaux.fr)

### PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

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

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Exposés et discussions avec les intervenants
- Livret stagiaire

### MODALITÉS DE VALIDATION

- Certificat de réalisation
- Test de positionnement

### OBJECTIFS

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

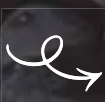
### PROGRAMME

- Présentation des principaux filtres œnologiques
- Critères d'appréciation de la filtration : indices de filtration, turbidité, agents colmatants 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

+ d'infos



# MANAGEMENT DES GAZ EN VINIFICATION



## Intervenants

- **Rémy Ghidossi**, Professeur à l'ISVV
- **Claudia Nioi**, Maître de conférences à l'ISVV
- **Alexandre Pons**, Chercheur ISVV – Seguin Moreau



**1 jour, soit 7 heures**



**3 juin 2027**



**Min. 9 participants**



**Max. 20 participants**



**350 € TTC** (déjeuner inclus)

## Responsable pédagogique

**Claudia Nioi**

Maître de conférences à l'ISVV  
[claudia.nioi@u-bordeaux.fr](mailto:claudia.nioi@u-bordeaux.fr)

## PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

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

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Exposés et discussions avec les intervenants
- Dégustations
- Livret stagiaire

## MODALITÉS DE VALIDATION

- Certificat de réalisation
- Test de positionnement

## OBJECTIFS

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

## PROGRAMME

- Apports et gestion de l'oxygène et du CO<sub>2</sub>
- Manipulation des outils de mesure : oxymètre, carbodoseur
- Dégustation

## COMPÉTENCES VISÉES

Être capable de moduler les apports de gaz durant la vinification des vins blancs et rouges

+ d'infos



## LA BIÈRE DE A À Z : HISTOIRE, FABRICATION ET QUALITÉ



### Intervenants

- **Rémy Ghidossi**, Professeur à l'ISVV
- **Claudia Nioi**, Maître de conférences à l'ISVV



**1 jour, soit 7 heures**



**17 novembre 2027**



**Min. 9 participants**



**Max. 40 participants**



**350 € TTC (déjeuner inclus)**

### Responsable pédagogique

**Rémy Ghidossi**

Professeur à l'ISVV

[remy.ghidossi@u-bordeaux.fr](mailto:remy.ghidossi@u-bordeaux.fr)

### PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

- Tout public
- Aucun prérequis

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Exposés et discussions avec les intervenants
- Dégustation

### MODALITÉS DE VALIDATION

- Certificat de réalisation
- Test de positionnement

### OBJECTIFS

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

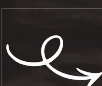
### PROGRAMME

- 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.

+ d'infos



## ATELIER DE BRASSAGE : ÉLABORER ET RÉUSSIR SA PREMIÈRE BIÈRE



### Intervenants

- **Rémy Ghidossi**, Professeur à l'ISVV
- **Claudia Nioi**, Maître de conférences à l'ISVV



**1 jour, soit 7 heures**



**22 juin 2027**



**Min. 9 participants**



**Max. 40 participants**



**350 € TTC (déjeuner inclus)**

### Responsable pédagogique

**Rémy Ghidossi**  
Professeur à l'ISVV  
[remy.ghidossi@u-bordeaux.fr](mailto:remy.ghidossi@u-bordeaux.fr)

### PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

- Néophytes
- Viticulteurs
- Négociants, courtiers
- Cadres techniques
- Cavistes, brasseurs, sommeliers
- Oenologues

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Atelier pratique
- Livret stagiaire

### MODALITÉS DE VALIDATION

- Certificat de réalisation
- Test d'auto-positionnement

### OBJECTIFS

Maîtriser les processus de brassage et être capable d'élaborer une recette de bière (cuve 20L).

### PROGRAMME

- Préparation du malt : concassage
- Transformation enzymatique : empâtage multi-paliers
- Houblonnage et ébullition du moût
- Refroidissement et transfert en fermentation
- Ensemenement et gestion de la fermentation
- Conditionnement en bouteille
- Dégustation

### COMPÉTENCES VISÉES

Être capable d'élaborer une recette et de produire sa propre bière.

+ d'infos



# MAÎTRISE DU SO<sub>2</sub> LORS DE LA VINIFICATION : COMMENT RÉDUIRE LES DOSES



## Intervenants

- **Claudia Nioi**, Enseignante-chercheuse à l'ISVV
- **Rémy Ghidossi**, Professeur à l'ISVV
- **Valérie Lavigne**, Œnologue et chercheuse à l'ISVV



**2 jours, soit 14 heures**



**23 et 24 juin 2027**



**Min. 10 participants**



**Max. 20 participants**



**620 € TTC** (déjeuners inclus)

## Responsable pédagogique

**Claudia Nioi**

Maître de conférences à l'ISVV  
[claudia.nioi@u-bordeaux.fr](mailto:claudia.nioi@u-bordeaux.fr)

## PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

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

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Exposés et discussions avec les intervenants
- Dégustation
- Livret stagiaire

## MODALITÉS DE VALIDATION

- Certificat de réalisation
- Test de positionnement

## OBJECTIFS

- Comprendre la chimie du SO<sub>2</sub> pour une utilisation raisonnée.
- Être capable de choisir des pratiques œnologiques permettant de réduire les doses de SO<sub>2</sub>.

## PROGRAMME

### Jour 1

- Chimie du SO<sub>2</sub> : rappel de ses propriétés et du 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 et de l'élevage

### Jour 2

- Stabilisation microbiologique et organoleptique des vins :
  - Intrants chimiques (alternatives au SO<sub>2</sub>)
  - Procédés de stabilisation : management des gaz dissous (O<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, inertage) et filtration
- Dégustation (1 h 30) : vins issus de différents itinéraires de vinification

+ d'infos



## COMPÉTENCES VISÉES

Être capable de produire des vins à teneur réduite en sulfites tout en évitant les dérives microbiologiques et organoleptiques.

# LES LEVURES NON-SACCHAROMYCES : NOUVELLES APPLICATIONS À L'HEURE DES TRANSITIONS



## Intervenants

- **Marina Bely**, Maître de conférences à l'ISVV
- **Isabelle Masneuf-Pomarède**, Professeur, Bordeaux Sciences Agro, ISVV
- **Julie Maupeu**, Microflora - ISVV

 1 jour, soit 7 heures

 19 mai 2027

 Min. 9 participants  Max. 20 participants

 350 € TTC (déjeuners inclus)

## Responsable pédagogique

**Marina Bely**

Maître de conférences à l'ISVV  
marina.bely@u-bordeaux.fr

## PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

Viticulteurs, œnologues, cadres techniques, maîtres de chai

## OBJECTIFS

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

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

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

## MODALITÉS DE VALIDATION

- Certificat de réalisation
- Test de positionnement

## PROGRAMME

- Les levures non-Saccharomyces d'intérêt (*Lachancea*, *Metschnikowia*, *Torulaspora*) : diversité génétique et phénotypique.
- Mise en œuvre de la bioprotection.
- Applications en fermentation mixte avec *Saccharomyces cerevisiae* : bioacidification, réduction de l'alcool ou de l'acidité volatile, modulation de la composante aromatique.
- Outils disponibles pour identifier les levures non-Saccharomyces et mise en œuvre des prélèvements en cave.
- Échanges et 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 mettre en œuvre les levures afin de valoriser leurs propriétés technologiques (doses d'emploi, moment d'ajout, co-inoculation ou inoculation séquentielle...).

+ d'infos



# DÉSALCOOLISATION PARTIELLE OU TOTALE DES VINS : ENJEUX, TECHNIQUES ET APPLICATIONS



## Intervenants

- **Isabelle Masneuf**, Professeur, Bordeaux Sciences Agro, ISVV
- **Rémy Ghidossi**, Professeur à l'ISVV
- **Laurence Geny-Denis**, Professeur à l'ISVV
- **Frédéric Brochet**, Vinificateur



1 jour et demi soit 10 heures



16 au 17 juin 2027



Min. 10 participants



Max. 40 participants



420 € TTC (déjeuner jour 1 inclus)

## Responsable pédagogique

**Rémy Ghidossi**

Professeur à l'ISVV

[remy.ghidossi@u-bordeaux.fr](mailto:remy.ghidossi@u-bordeaux.fr)

## PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

Viticulteurs, œnologues, cadres techniques, maîtres de chai

## OBJECTIFS

Compléter ses connaissances théoriques afin de mieux maîtriser les différentes étapes de la vinification des vins low-alcohol ou sans alcool.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Exposés avec discussions et échanges
- Dégustations
- Livret stagiaire

## MODALITÉS DE VALIDATION

- Certificat de réalisation
- Test de positionnement

## PROGRAMME

### Jour 1 : Fondements techniques et enjeux

- Bases physico-chimiques de la désalcoolisation.
- Tour d'horizon des principales technologies.
- Impact des différents procédés sur la qualité des vins.
- Contexte et enjeux : tendances de consommation, marchés.
- Aspects réglementaires et terminologiques.
- Chaque thème sera illustré par des dégustations d'application.

### Jour 2 : Gestion du process et suivi

- Gestion à la vigne adaptée aux vins à faible teneur en alcool.
- Gestion microbiologique des procédés.

## 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.

+ d'infos





# 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

**ÉCOPHYTO**  
RÉDUIRE ET AMÉLIORER  
L'UTILISATION DES PHYTOS

FORMATION  
ÉLIGIBLE  
AU CPF



FORMATION ET TEST C.I.P.P.\* (ACCRÉDITATION DRAAF N°001099)  
DENSE PRIMO OU RENOUVELLEMENT / CONSEIL (RENOUVELLEMENT) -  
FILIÈRE VITI-VINICOLE



### Intervenants

- **Céline Cholet** : Enseignant-chercheur ISVV et formatrice agréée C.I.P.P.
- **Amélie Rabot** : Maître de conférences ISVV et formatrice agréée C.I.P.P.



Formation à la demande - nous contacter :  
[isvv.cipp@u-bordeaux.fr](mailto:isvv.cipp@u-bordeaux.fr)



Min. 6 participants

### Responsable pédagogique

**Céline Cholet**  
[isvv.cipp@u-bordeaux.fr](mailto:isvv.cipp@u-bordeaux.fr)

### PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

- Toute personne achetant et/ou appliquant (DENSE) ou conseillant l'utilisation (CONSEIL) de produits phytosanitaires à titre professionnel dans la filière viti-vinicole.
- Prérequis : Savoirs de base (lire, écrire, compter).
- Renouvellement : Être titulaire d'un C.I.P.P. en fin de validité, et réaliser la formation entre 6 et 2 mois avant la date d'échéance.
- Remarque :
- DENSE 2024 : validité prolongée d'un an pour les DENSE expirant en 2024.
- À partir de 2025 : un CSP obligatoire.

### OBJECTIFS

- Acquérir (primo) ou remettre à jour (renouvellement) l'ensemble des compétences inscrites à la formation C.I.P.P., conformément aux compétences décrites dans l'annexe II de l'arrêté du 29/08/2016.
- Cette formation concerne le 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 C.I.P.P. : 5 ans

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Livret stagiaire sur clé USB : visuels des interventions, fiches C.I.P.P., livret synthétisant toutes les informations pédagogiques et réglementaires couvrant le programme.

### MODALITÉS DE VALIDATION

- Certificat de réalisation + bordereau de score
- Présence obligatoire : toute absence empêche la remise de l'attestation de formation

### COMPÉTENCES VISÉES

- Connaître la réglementation en lien avec l'utilisation des produits phytopharmaceutiques.
- Identifier les risques pour l'environnement et la santé, et savoir mettre en place les mesures de prévention adaptées.
- Savoir raisonner l'utilisation des produits phytosanitaires en viticulture et connaître les stratégies et méthodes alternatives visant à réduire leur utilisation.

### INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Le jour de la formation, apporter : papiers d'identité et attestation C.I.P.P. en fin de validité.
- Préparer vos questions et les envoyer en amont si possible.

+ d'infos



## TEST C.I.P.P.\* (ACCRÉDITATION DRAAF N°001099) DENSE OU CONSEIL (PRIMO ACCÈS OU RENOUVELLEMENT) - FILIÈRE VITI-VINICOLE



### Intervenants

- **Céline Cholet** : Enseignant-chercheur ISVV et formatrice agréée C.I.P.P.
- **Amélie Rabot** : Maître de conférences ISVV et formatrice agréée C.I.P.P.



**Formation à la demande - nous contacter :**  
[isvv.cipp@u-bordeaux.fr](mailto:isvv.cipp@u-bordeaux.fr)



**Min. 6 participants**

### Responsable pédagogique

**Céline Cholet**  
[isvv.cipp@u-bordeaux.fr](mailto:isvv.cipp@u-bordeaux.fr)

### PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

Public :

- DENSE : toute personne achetant et/ou appliquant des produits phytosanitaires à titre professionnel (responsable de vignoble, chef de culture, exploitant viticole...)
- CONSEIL : toute personne conseillant l'utilisation de produits phytosanitaires (conseiller viticole)

Prérequis : savoirs de base (lire, écrire, compter), s'auto-former en amont sur les compétences nécessaires à l'obtention du C.I.P.P.

Remarque :

- Pour 2024 : validité des DENSE expirant en 2024 repoussée d'un an
- À partir de 2025 : un CSP obligatoire

### 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 » (DENSE)
- Catégorie « Conseil à l'utilisation » (CONSEIL)
- Validité du C.I.P.P. : 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 C.I.P.P. et formalités administratives

### COMPÉTENCES VISÉES

- Connaître la réglementation en lien avec l'utilisation des produits phytopharmaceutiques.
- Identifier les risques pour l'environnement et la santé, et savoir mettre en place les mesures de prévention adaptées.
- Savoir raisonner l'utilisation des produits phytosanitaires en viticulture et connaître les stratégies et méthodes alternatives visant à réduire leur utilisation.

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Accès au QCM de validation des connaissances informatisé
- Notice de connexion et démarches pour l'obtention du certificat individuel professionnel produits phytopharmaceutiques (Certiphyto) sur le site « service-public.fr »

### MODALITÉS DE VALIDATION

- Bordereau de score
- Présence obligatoire : toute absence empêche la remise du bordereau de score et de l'attestation de formation

### EN CAS D'ÉCHEC AU TEST

- C.I.P.P. DENSE : score < 15/30 → suivre la formation primo complète
- C.I.P.P. CONSEIL : score < 25/30 → suivre la formation primo complète



# 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



## Intervenants

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



**3 jours, soit 21 heures**



**23 au 25 novembre 2027**



**Min. 11 participants**



**Max. 20 participants**



**870 € TTC (déjeuners inclus)**

## Responsable pédagogique

**Nashidil Rouiaï**

[nashidil.rouiaï@u-bordeaux.fr](mailto:nashidil.rouiaï@u-bordeaux.fr)

## PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

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

## OBJECTIFS

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

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Exposés et discussions avec les intervenants
- Visite de terrain
- Livret stagiaire

## MODALITÉS DE VALIDATION

- Certificat de réalisation
- Test de positionnement

## PROGRAMME

- Introduction au développement durable et à 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

+ d'infos



# DÉVELOPPER UNE STRATÉGIE NUMÉRIQUE POUR VALORISER SON OFFRE COMMERCIALE ET œNOTOURISTIQUE



## Intervenants

- **Nashidil Rouiaï**, Enseignant-chercheur ISVV



**3 jours, soit 21 heures**



**du 5 au 7 janvier 2027**



**Min. 11 participants**



**Max. 20 participants**



**870 € TTC (déjeuners inclus)**

## Responsable pédagogique

**Nashidil Rouiaï**  
nashidil.rouiaï@u-bordeaux.fr

## PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

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

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

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

## MODALITÉS DE VALIDATION

- Certificat de réalisation
- Test de positionnement

## OBJECTIFS

- Développer ses compétences en marketing digital afin de valoriser son offre commerciale et œnotouristique.
- Penser l'intégration des nouvelles technologies de l'information et de la communication (NTIC) dans la création et la promotion de l'offre œnotouristique de demain.

## PROGRAMME

### Jour 1

- Introduction aux bases du marketing
- Comportement client et parcours client
- Stratégie de contenu

### Jour 2

- Design de l'expérience utilisateur (UX)
- Protection des données
- Référencement : SEO, SEA, SEM

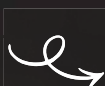
### Jour 3

- Réseaux sociaux et marketing d'influence
- Promotion en ligne
- 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, de la maintenance et de l'optimisation d'un site web dédié à l'œnotourisme
- Savoir mesurer et optimiser sa stratégie digitale

+ d'infos



# GESTION ÉVÉNEMENTIELLE DE LA DÉGUSTATION : OPTIMISER LA DÉGUSTATION DE SON VIN À LA PROPRIÉTÉ



## Intervenants

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



1 jour, soit 7 heures



22 novembre 2027



Min. 9 participants



Max. 20 participants



350 € TTC (déjeuners inclus)

## Responsable pédagogique

**Nashidil Rouiaï**  
nashidil.rouiaï@u-bordeaux.fr

## PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

- Professionnels de l'œnotourisme
- Viticulteurs
- Professionnels de l'événementiel

## OBJECTIFS

Améliorer les clés théoriques et pratiques nécessaires à la mise en place optimale d'un événement de dégustation au sein d'un domaine viticole.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Mises en situation avec discussions et échanges
- Livret stagiaire

## MODALITÉS DE VALIDATION

- Certificat de réalisation
- Test de positionnement

## 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 en « backstage »
- Un déjeuner simple et convivial permettra de découvrir les accords mets-vins.

## COMPÉTENCES VISÉES

- Être capable de concevoir, monter et animer un buffet ou un événement de dégustation
- Savoir mettre en valeur les vins et assurer leur service
- Être capable de manager le personnel de service

+ d'infos



# COMMENT VALORISER SON DOMAINE POUR LE TOURISME ? PATRIMOINE ET PAYSAGES AU SERVICE DE L'ŒNOTOURISME



## Intervenants

- **Nashidil Rouiaï**, Enseignant-chercheur ISVV
- **Raphaël Schirmer**, Maître de conférences, Université Bordeaux Montaigne



**3 jours, soit 21 heures**



**16 au 18 mars 2027**



**Min. 11 participants**



**Max. 20 participants**



**870 € TTC (déjeuners inclus)**

## Responsable pédagogique

**Nashidil Rouiaï**  
nashidil.rouiaï@u-bordeaux.fr

## PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

- Tout public
- Aucun prérequis spécifique

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Exposés avec discussions et échanges
- Sorties terrain
- Livret stagiaire

## MODALITÉS DE VALIDATION

- Certificat de réalisation
- Test de positionnement

## OBJECTIFS

Cette formation a pour objectif de donner les clés de compréhension et de valorisation des paysages et des patrimoines viticoles dans un cadre œnotouristique, afin de renforcer l'attractivité touristique d'un domaine vitivinicole.

+ d'infos



## PROGRAMME

### 1<sup>re</sup> demi-journée :

- Arrivée, départ sur le terrain avec fiche technique, débriefing en fin de matinée.

### 2<sup>e</sup> demi-journée :

- Aspects théoriques :
- Qu'est-ce qu'un paysage vitivinicole ?
- Comment lire un paysage ?
- Comment le mettre en valeur dans une démarche œnotouristique ?

### 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> demi-journées :

- Travaux de terrain et mise en pratique des enseignements.

### 5<sup>e</sup> demi-journée :

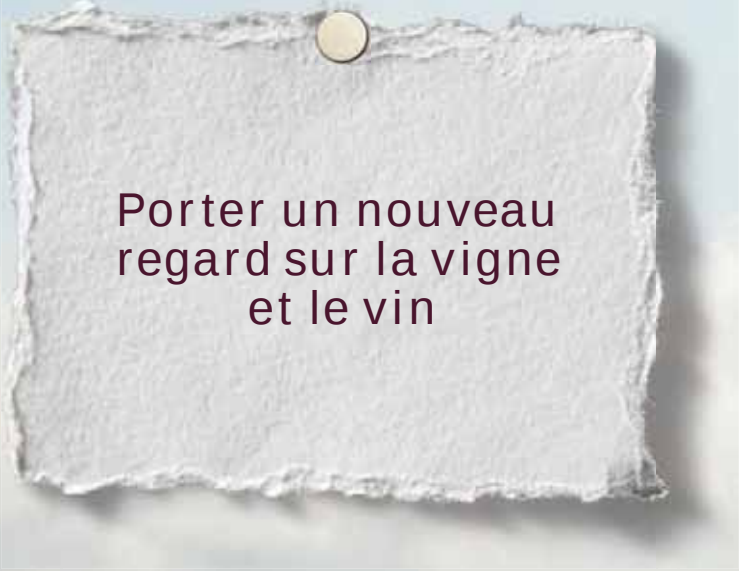
- Aspects théoriques autour du patrimoine avec études de cas.
- Mise en avant des différents types de patrimoines (enjeux liés notamment au petit patrimoine rural).

### 6<sup>e</sup> demi-journée :

- Atelier de mise en situation et mise en application des acquis.

## 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 la vision globale du territoire).
- Valoriser les différentes échelles de son vignoble (du local au régional) afin d'attirer différents profils d'œnotouristes.
- Comprendre et valoriser un patrimoine vitivinicole, qu'il soit culturel ou naturel.
- Mettre en avant les cinq sens pour enrichir l'expérience œnotouristique.
- Savoir lire un paysage vitivinicole et le partager auprès des visiteurs.



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 et que vos besoins ainsi que vos calendriers sont spécifiques, le service FTLV de l'ISVV vous propose des **formations sur mesure**, adaptées à vos attentes.

Réalisées quelle que soit votre localisation, au sein de vos locaux, à proximité ou à l'ISVV, ces formations permettent de :

- ✦ Traduire votre demande en projet et objectifs de formation
- ✦ Construire une formation sur mesure pour votre établissement
- ✦ Élaborer avec vous un parcours de formation personnalisé

Ces formations **répondent à vos besoins** quels que soient le lieu et la dimension de vos projets, depuis l'adaptation des compétences de votre équipe à une nouvelle pratique jusqu'à l'évolution de l'environnement professionnel ou à un changement d'organisation majeur. Notre pédagogie est centrée sur les dernières avancées scientifiques et sur l'efficacité professionnelle.

## Nos atouts pour atteindre vos objectifs

- ✦ Analyse de vos besoins
- ✦ Conception de la solution adaptée, incluant 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'accompagnement dans la recherche de financements
- ✦ Évaluation de l'atteinte des objectifs

## Contact pour toute demande de formation à la carte



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  
Professeur ISVV  
Responsable pédagogique FTLV



05 57 57 58 54



laurence.geny-denis@u-bordeaux.fr

59

## Informations pratiques et inscriptions

Service FTLV ISVV



05 57 57 58 15



isvv.fc@u-bordeaux.fr

Retrouvez notre offre détaillée  
juste ici



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

université  
de **BORDEAUX**



# ISVV - Institut des Sciences de la Vigne et du Vin

## Service FTLV

210 Chemin de Laysotte  
CS 50008-33882  
Villenave-d'Ornon Cedex

[isvv.fc@u-bordeaux.fr](mailto:isvv.fc@u-bordeaux.fr)

*Les partenaires académiques impliqués dans l'ISVV*



**INRAE**



Sciences Po  
Bordeaux



Université  
**BORDEAUX**  
MONTAIGNE

**KEDGE**  
BUSINESS SCHOOL