



## *Diplôme Universitaire d'Immersion dans la filière Œnologique (DUIO)*

### INFORMATIONS

*DUIO*

**Durée : 150 heures**

**Date : du 13/01/2025 au 20/06/2025**

**Minimum 15 participants**

**Maximum 25 participants**

**ORGANISME de FORMATION :**

ISVV- UNIVERSITE DE BORDEAUX  
Service Formation Tout au Long de la  
Vie

210 Chemin de Leysotte  
CS 50008  
33882 Villenave d'Ornon

**SIRET ORGANISME :**

130 018 351 00119

**CODE APE :** 8542Z

**N° de déclaration d'existence :**

72 33 09341 33

**LIEU DE FORMATION**

ISVV  
210 Chemin de Leysotte  
33140 Villenave d'Ornon

**FRAIS DE FORMATION :**

4500 Euros TTC

*Repas de midi pris en charge par les  
organismes*

**RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION**

Service administratif

05 57 57 58 15

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

### PERSONNES CONCERNEES

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

### OBJECTIFS

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

### 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 une vision d'ensemble des outils de marketing- communication.

### 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 cycle de 50h de formation.



## INFORMATIONS

*DUIO*

**Durée : 150 heures**

**Date : du 13/01/2025 au 20/06/2025**

**Minimum 15 participants**

**Maximum 25 participants**

### ORGANISME de FORMATION :

ISVV- UNIVERSITE DE BORDEAUX

Service Formation Tout au Long de la Vie

210 Chemin de Leysotte CS

50008

33882 Villenave d'Ornon

**SIRET ORGANISME : 130**

018 351 00119 **CODE APE :**

8542Z

**N° de déclaration d'existence : 72 33**

09341 33

### LIEU DE FORMATION

ISVV

210 Chemin de Leysotte 33140

Villenave d'Ornon

### FRAIS DE FORMATION :

4500 Euros TTC

*Repas de midi pris en charge par les  
organismes*

### RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION

Service administratif

05 57 57 58 15

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

## THEORIE

Cours magistraux en présentiel ou distanciel avec supports  
pédagogiques

## PRATIQUE

Etude de cas, mise en situation

Visites terrains

Dégustations

## COMPETENCES VISEES

- Maîtriser les bases de la viticulture
- Maîtriser les bases de l'œnologie
- 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
- Relier la diversité des vins à la notion de terroir
- Identifier les acteurs de la filière
- Etre 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

## SANCTION DE LA FORMATION

Cette formation donne lieu à la délivrance d'un certificat de réalisation et/ou d'un diplôme universitaire dans le cas du passage des épreuves de l'examen.

Un questionnaire d'évaluation de formation permet de mesurer la satisfaction des stagiaires.

## Responsable Scientifique et Pédagogique

**Sophie Tempère, Maître de conférences ISV**

[sophie.tempere@u-bordeaux.fr](mailto:sophie.tempere@u-bordeaux.fr)