

CERTIFICAT PROFESSIONNEL D'ANALYSE SENSORIELLE DES VINS DE BOURGOGNE – SESSION 2023

Le BIVB, via son ECOLE DES VINS DE BOURGOGNE, organise, une nouvelle session 2023 du Certificat Professionnel d'Analyse Sensorielle des vins de Bourgogne, dont les principales caractéristiques sont les suivantes :

1. OBJECTIFS :

- Optimiser les performances des professionnels de la filière vin en leur donnant les moyens d'évaluer les vins sur des caractéristiques objectives en utilisant un vocabulaire et des références communes, de détecter et d'identifier d'éventuels défauts du vin.
- Contribuer à l'amélioration de la qualité des vins de Bourgogne en permettant aux professionnels de mieux suivre l'évolution des qualités organoleptiques de leurs vins tout au long de la vinification et de l'élevage.
- Permettre aux demandeurs d'emploi ainsi qu'aux stagiaires en reconversion professionnelle d'accéder à un emploi dans la filière vin.

2. PUBLICS / PREREQUIS : Cette formation est ouverte, en priorité, aux professionnels et salariés de la filière des vins de Bourgogne : vigneron, négociants, courtiers, œnologues, techniciens ... Les bilans des 13 précédentes sessions ont mis en évidence que 100 % des participants ont estimé que cette formation avait correspondu à leur attente. Prérequis : Bonne connaissance des vins de Bourgogne.

3. DUREE : 72h00, répartis en 10 journées et 2 demi-journées, l'une consacrée à une séance d'évaluation et l'autre à une réunion de bilan et de remise des Certificats.

4. DATES : Du lundi 6 février au vendredi 12 mai 2023, à raison de 2 à 3 journées par mois en moyenne.

5. LIEUX : La formation est dispensée à l'Ecole des Vins de Bourgogne à Beaune dans les salles de dégustation du C.I.T.V.B.
Accessibles aux personnes handicapées.

6. CONTENU / MOYENS / EVALUATION :

Identifier et mémoriser, les saveurs et sensations gustatives, les odeurs et les arômes ; Quantifier ces critères et évaluer les vins au moyen d'un vocabulaire commun. Les performances sont évaluées individuellement et sur l'ensemble du groupe avec un suivi par participant tout au long de la formation.

Les modules de la formation : les bases de l'analyse sensorielle, les sensations gustatives, les sensations olfactives, les défauts des vins.

Evaluation finale : Détection et reconnaissance des caractéristiques sensorielles des vins, sensibilité sensorielle, capacité de verbalisation des sensations. Evaluation individuelle.

Un diplôme sera remis à chaque participant à l'issue de la formation. Ce Certificat vous permet de participer aux dégustations d'agrément ainsi qu'aux autres dégustations organisées par l'Interprofession.

7. ORGANISATION : Cette formation est organisée par L'ECOLE DES VINS DE BOURGOGNE du BIVB.

8. INTERVENANTS : Myriam RENAUD SALLES, spécialiste de l'analyse sensorielle.

9. COUT : 2592 €uros H.T pour 72h00 de formation répartis sur 4 modules.

La totalité ou une partie du coût de cette formation peut-être prise en charge par l'OPCO auquel vous cotisez : 100% par OCAPIAT, VIVEA (à confirmer pour cette session le taux de prise en charge)

10. ORGANISATION / CONTENU / RENSEIGNEMENTS/ INSCRIPTIONS:

ECOLE DES VINS DE BOURGOGNE du BIVB :

Yamina VALLET Chargée de formation,

tél : 03 80 26 35 10, mail : yamina.vallet@bivb.com

Pour les questions relatives à l'organisation, au contenu et au déroulement de la formation ainsi qu'à la prise en charge du coût pédagogique par les OPCO, l'utilisation du CPF ainsi que les demandeurs d'emploi via l'AIF.

Certificat professionnel d'analyse sensorielle des vins de Bourgogne (CPAS)

Calendrier des séances 2023

Semaines	Dates à Beaune	Horaires	Séances
6	Lundi 6 février 2023	De 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00	Module 1 S1 + S2
8	Lundi 20 février 2023	De 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00	Module 2 S1 / Module 3 S1
9	Lundi 27 février 2023	De 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00	Module 2 S2 / Module 3 S2
10	Lundi 6 mars 2023	De 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00	Module 2 S3 / Module 3 S3
11	Lundi 13 mars 2023	De 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00	Module 2 S4 / Module 3 S4
12	Lundi 20 mars 2023	De 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00	Module 2 S5 / Module 3 S5
13	Lundi 27 mars 2023	De 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00	Module 2 S6 / Module 3 S6
14	Lundi 3 avril 2023	De 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00	Module 2 S7/ Module 3 S7
16	Lundi 17 avril 2023	De 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00	Module 4 S1 et S2
17	Lundi 24 avril 2023	De 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00	Module 4 S3 et S4
18	Mardi 2 mai 2023 (matin)	De 9h00 à 12h30	Séance Evaluation
19	Vendredi 12 mai 2023 (matin)	De 9h00 à 12h30 + Déjeuner	Séance Bilan avec remise de diplôme

Certificat professionnel d'analyse sensorielle des vins de Bourgogne (CPAS)

1. POURQUOI ?

Le **Certificat d'Analyse Sensorielle des Vins de Bourgogne** est une formation professionnelle créée pour donner aux professionnels de la filière les moyens d'évaluer les qualités sensorielles des vins sur des caractéristiques objectives, en utilisant un vocabulaire et des références communes ainsi que de savoir détecter rapidement l'apparition d'éventuels défauts.

2. COMMENT ?

Son originalité repose dans le double parcours initiatique qu'elle impose au dégustateur, à savoir un parcours introspectif au cœur de ses propres sensations et un parcours d'échanges interactifs avec le reste du groupe. L'atteinte de ces objectifs passe par un entraînement spécifique de 72 heures qui permet à chacun de prendre conscience, d'explorer, d'analyser, de mémoriser et de verbaliser ses sensations

3. POUR QUI ?

Tous les **professionnels de la filière vitivinicole** : cavistes, viticulteurs, négociants, œnologues souhaitant se former ou entretenir ses aptitudes en dégustation et avoir confiance en ses jugements sensoriels.

4. LES MODULES :

4.1. MODULES 1 : L'ANALYSE SENSORIELLE

- Pour tout savoir sur les sens, leur fonctionnement, leurs interactions.
- Pour établir ses sensibilités gustatives.
- Pour distinguer l'analyse sensorielle de la dégustation traditionnelle.

4.2. MODULE 2 : LES SENSATIONS GUSTATIVES

- Pour identifier, intensifier et dissocier les saveurs trijémiales.
- Pour connaître leurs interactions et caractériser l'équilibre gustatifs en bouche.
- Pour percevoir et caractériser les défauts de structure.

4.3. MODULE 3 : LES SENSATIONS OLFACTIVES

- Pour mémoriser des référents odorants et acquérir un vocabulaire commun.
- Pour détecter des variations d'intensité de différents arômes du vin.
- Pour caractériser plus précisément le nez du vin.

4.4. MODULE 4 : LES DEFAUTS DES VINS

- Pour connaître leurs origines et les moyens de les prévenir.
- Pour détecter et différencier l'oxydation, la réduction, les phénols volatils, l'acescence, les goûts de mois, terreux et les goûts de bouchons.