

CERTIFICAT PROFESSIONNEL D'ANALYSE SENSORIELLE DES VINS DE BOURGOGNE – SESSION 2024

L'ECOLE DES VINS DE BOURGOGNE, organise, une nouvelle session 2024 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 : salariés, vigneron, négociants, courtiers, œnologues, techniciens ...** Les bilans des 17 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 5 février au vendredi 24 mai 2024, à raison de 2 à 3 journées par mois en moyenne.

5. LIEUX : La formation est dispensée à l'Ecole des Vins de Bourgogne de la Cité des Climats et vins de Bourgogne à Beaune en salle de dégustation.
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 le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne.

7. ORGANISATION :

Cette formation est organisée par **L'ECOLE DES VINS DE BOURGOGNE de la Cité des Climats et vin de Bourgogne.**

8. INTERVENANTS :

- **Myriam RENAUD SALLES**, spécialiste de l'analyse sensorielle.

9. COUT :

2592 euros 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 :

Yamina VALLET Responsable formation,

Tél : 03 80 25 07 49, mail : yamina.vallet@citeclimatsvins.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 démarches demandeurs d'emploi via l'AIF.

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

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 ?

En priorité : tous les **professionnels de la filière vitivinicole** : salariés, techniciens, cavistes, courtiers, 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 moisi, terreux et les goûts de bouchons.

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

Calendrier des séances **2024**

Semaines	Dates à Beaune	Horaires	Séances
6	Lundi 5 février 2024	De 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00	Module 1 S1 + S2
7	Lundi 12 février 2024	De 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00	Module 2 S1 / Module 3 S1
8	Lundi 19 février 2024	De 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00	Module 2 S2 / Module 3 S2
10	Lundi 4 mars 2024	De 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00	Module 2 S3 / Module 3 S3
11	Lundi 11 mars 2024	De 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00	Module 2 S4 / Module 3 S4
12	Lundi 18 mars 2024	De 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00	Module 2 S5 / Module 3 S5
15	Lundi 8 avril 2024	De 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00	Module 2 S6 / Module 3 S6
16	Lundi 15 avril 2024	De 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00	Module 2 S7/ Module 3 S7
18	Lundi 29 avril 2024	De 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00	Module 4 S1 et S2
19	Lundi 6 mai 2024	De 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00	Module 4 S3 et S4
20	Lundi 13 mai 2024 (matin)	De 9h00 à 12h30	Séance Evaluation
21	Vendredi 24 mai 2024 (matin)	De 9h00 à 12h30 + Déjeuner	Séance Bilan avec remise de diplôme

**CERTIFICAT PROFESSIONNEL D'ANALYSE SENSORIELLE
DES VINS DE BOURGOGNE**

Bulletin d'inscription session 2024

• **ETAT CIVIL** (en lettres majuscules) :

NOM : _____	NOM DE JEUNE-FILLE : _____
PRENOMS : _____	NATIONALITE : _____
NE(E) LE : _____ A : _____	DPT : _____ AGE : _____
Je souhaite m'inscrire au Certificat Professionnel d'Analyse Sensorielle des vins de Bourgogne se déroulant à Beaune et je m'engage à suivre toutes les séances de la formation.	

• **COORDONNEES :**

ADRESSE PERSONNELLE : _____		
CODE POSTAL : _____	VILLE : _____	TEL : _____
COURRIEL : _____		

• **SITUATION PROFESSIONNELLE : (Important, à remplir pour obtenir la prise en charge)**

PROFESSION DU CANDIDAT : _____		DU CONJOINT : _____	
STATUT PROFESSIONNEL PRECIS :			
VOUS ETES SALARIE :	<input type="checkbox"/> D'UNE ENTREPRISE DE MOINS DE 50 SALARIES	<input type="checkbox"/> D'UNE ENTREPRISE DE PLUS DE 50 SALARIES	
	COTISANT OCAPIAT : <input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	
	Autres OPCO, précisez : _____		
OU VOUS ETES EXPLOITANT :	COTISANT VIVEA : <input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	

ENTREPRISE : _____			
ADRESSE PROFESSIONNELLE : _____			

CODE POSTAL : _____	VILLE : _____	TEL : _____	FAX : _____
COURRIEL (INDISPENSABLE) _____ E			

Fait à : _____ Le : _____

Signature et cachet de l'entreprise :

Bulletin d'inscription à retourner à :

**Ecole des Vins de Bourgogne, Cité des Climats et vins de Bourgogne, 21 av Charles de Gaulle,
21200 BEAUNE ou par courriel : yamina.vallet@citeclimatsvins.com**