



Diplôme d'Université Vers le terroir par la dégustation géo-sensorielle

1057

PERSONNES CONCERNÉES

Professionnels de la viticulture (vignerons, œnologues, négociants), de la gastronomie (sommeliers), de l'œnotourisme ou toute personne souhaitant approfondir sa connaissance du concept de terroir viticole.

CONDITIONS ET MODALITÉS D'ADMISSION

Personnes titulaires au minimum du baccalauréat (possibilité de validation des acquis personnels et professionnels).

Examen du dossier de candidature par une commission constituée de 2 enseignants-chercheurs de l'UNISTRA intervenant dans le DU, 2 membres de l'Université des Grands vins et de 2 formateurs du CFPPA Rouffach.

Un projet de mémoire sera à joindre au dossier de candidature.

PRÉSENTATION ET OBJECTIFS

Autour de deux concepts innovants, le terroir viticole et la dégustation géo-sensorielle, le DU permet aux professionnels viticoles de développer de nouveaux outils et approches pour caractériser et valoriser les grands vins qui en sont issus.

COMPÉTENCES À L'ISSUE DE LA FORMATION

- > Comprendre ce qu'est un vin de Lieu ;
- > Elaborer un projet professionnel, individuel ou collectif, fondé sur la valorisation des terroirs ;
- > Développer un nouveau discours sur les grands vins construit sur l'évaluation des structures gustatives issues des terroirs ;
- > Comprendre le fonctionnement cognitif de l'acte de dégustation ;
- > Distinguer, élever et authentifier les vins selon leur lieu d'origine.

PROGRAMME

- > UE 1 : Les terroirs, le vin
- > UE 2 : Les dimensions géographiques, physiques et biologiques du terroir
- > UE 3 : Viticulture-œnologie : module optionnel (A) - enseignement principal (B)
- > UE 4 : Appréciation des terroirs par la dégustation géo-sensorielle
- > UE 5 : Conclusions et perspectives, construction du projet d'entreprise
- > UE 6 : Mémoire

Les enseignements sont conçus pour que les connaissances puissent être transposées dans des contextes variés.

Une attention particulière sera apportée au territoire alsacien qui servira de support pratique.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

La formation s'articule autour de cours théoriques associés à des travaux pratiques assurés par une équipe mixte composée d'enseignants-chercheurs, et de professionnels du secteur.

La méthode de dégustation géo-sensorielle est fondée sur un double niveau d'objectivité : une dégustation des vins « en aveugle » et dans des verres noirs.

VALIDATION DU DIPLÔME

L'évaluation est constituée de 3 épreuves différentes : un examen écrit final portant sur les UE 1 à 3, une dégustation pratique (UE 4) et un mémoire (UE6).

RESPONSABLE SCIENTIFIQUE

Dominique SCHWARTZ, Professeur des Universités

Faculté de Géographie et d'Aménagement, Université de Strasbourg.

Tél : 03.68.85.09.34 Courriel : dominique.schwartz@live-cnrs.unistra.fr

site internet : geographie.unistra.fr

DIPLÔME D'UNIVERSITÉ

Durée : 227 heures

Démarrage de la formation courant Mai 2018 à raison d'une semaine de formation par mois.

Référence CCO18-1057

Tarif

4950 € Aide financière ou prise en charge d'une partie du coût de la formation possible. Nous consulter

Renseignements et inscriptions

Chantal CAMPO

Tél : 03 68 85 49 74

Sauf le vendredi après-midi.

Fax : 03 68 85 49 29

campo@unistra.fr

Nature et sanction de la formation

Cette formation constitue une action d'adaptation et de développement des compétences. Elle permet l'obtention d'un diplôme d'université sous réserve de satisfaire aux modalités d'évaluation des connaissances et des compétences qui sont portées à la connaissance des stagiaires. La formation donne également lieu à la délivrance d'une attestation de participation.

Une évaluation en fin de formation permet de mesurer la satisfaction des stagiaires ainsi que l'atteinte des objectifs de formation (connaissances, compétences, adhésion, confiance) selon les niveaux 1 et 2 du modèle d'évaluation de l'efficacité des formations Kirkpatrick.