



Stages de formation professionnelle continue 2009 - 2010

STAGES	INTITULE	THEMES	DESTINATAIRES	NIVEAU REQUIS	DUREE	DATES-HORAIRES	PLACES	PRIX
FORMATION DIPLOMANTE								
DUAD	Diplôme Universitaire d'Aptitude à la Dégustation des Vins	Physiologie du goût et de l'odorat. Techniques et règles de la dégustation. Les constituants du vin et leurs caractères organoleptiques. Elaboration, stabilisation et conservation des vins.	Producteurs, Techniciens Cadres techniques, Courtiers Négociants, Commerciaux Restaurateurs, Sommeliers	I à IV	166 H	Lundi (9 h /12 h 30) et Vendredi (14 h / 17 h) du 19 octobre 2009 au 4 juin 2010	40	4 216 € + Droit d'inscription
Recrutement clos pour 2009/2010 - Le recrutement au DUAD pour l'année 2010/2011 se fait actuellement. Les fiches de préinscription sont à retirer au secrétariat et à retourner avant le 31 mai 2010.								
FORMATIONS QUALIFIANTES								
1a	Viticulture : Mise en valeur des terroirs	Effet du sol et du climat. Régime hydrique de la vigne. Matériel végétal. Terroirs et durabilité. Structure et arômes des vins. Sortie terrain. <i>Ce stage est organisé en collaboration avec l'ENITA de Bordeaux</i>	Viticulteurs Techniciens Cadres techniques Œnologues	I à III	31 H	Du 1er au 5 mars (matin) 2010	20	900 €
1b	Viticulture : Pratiques culturelles et physiologie	Obtention d'un raisin de qualité. Gestion de la vigueur et mode de conduite de la vigne. Management des opérations culturales. Fertilisation.	Viticulteurs Techniciens Cadres techniques Œnologues	I à III	24 H	Du 12 janvier au 14 janvier (matin) 2010	30	550 €
2	Actualisation des connaissances Vinification	Fermentation. Vinification en rouge. Vinification en blanc.	Chefs d'équipe, Contremaîtres Techniciens Œnologues	I à IV	36 H	Du 12 avril (après-midi) au 16 avril 2010	40	950 €
4	Filtration	Techniques usuelles : sur terre, plaques et membranes, tangentielle, centrifugation. Techniques en expérimentation.	Filtreurs Maîtres de chai Œnologues	III à VI	24 H	Du 26 au 28 janvier 2010	15	470 €
5	Maturité du raisin et dates de récolte	Nouveaux outils de mesure et caractérisation de la vendange. Maturités œnologique, aromatique et phénolique.	Cavistes, Techniciens Viticulteurs Œnologues	I à IV	8 H	Le 15 juin 2010	20	220 €
6	Suivi de la qualité microbiologique des vins	Dynamique microbienne. Diagnostic et prévention des altérations du vin. Analyses innovantes en microbiologie. Stabilisation et traitements des vins.	Œnologues Maîtres de chai Techniciens de laboratoire Responsables Qualité	I à IV	16 H	Les 29 et 30 mars 2010	15	330 €
7	L'Oxygène et le vin	Transfert d'oxygène. Nouveaux procédés. Phénomènes d'oxydo-réduction. Mécanismes d'évolution des composants de l'arôme.	Viticulteurs, Œnologues Techniciens Responsables qualité	I à IV	16 H	Les 17 et 18 mars 2010	20	300 €
8	Origines et préventions des défauts organoleptiques	Etude des substances responsables des altérations : origines, conditions de formation et caractéristiques sensorielles. Mesure de prévention. Dégustations appliquées.	Chefs cavistes Techniciens, Sommeliers Œnologues	I à IV	8 H	Le 6 mai 2010	30	280 €
10	Dégustation Analyse sensorielle	Physiologie du goût et de l'odorat. Mécanismes, techniques et règles de la dégustation. Vocabulaire. Caractéristiques organoleptiques des vins en fonction des cépages, des sols et des méthodes d'élaboration.	Techniciens Cadres techniques Commerciaux Restaurateurs, Sommeliers	I à IV	38 H	Du 8 au 12 février (matin) 2010	40	1600 €

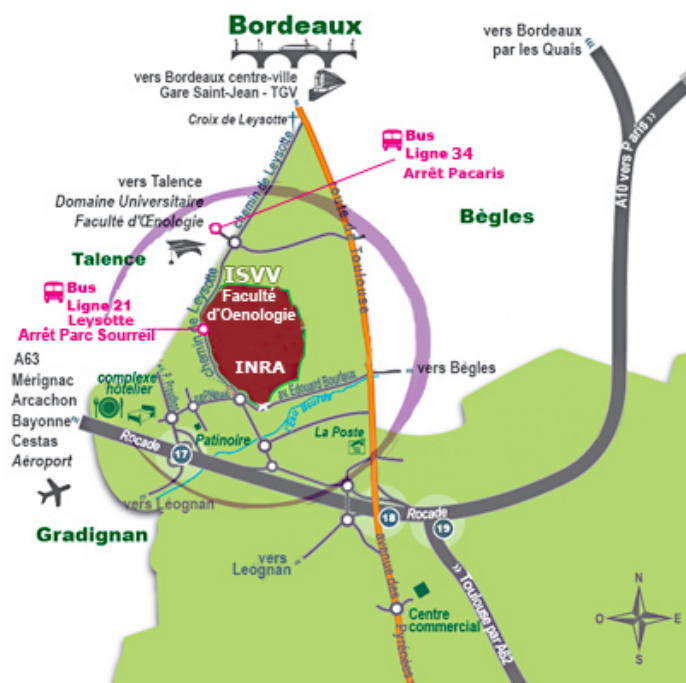
Les demandes d'inscription doivent être faites au Secrétariat du SERVICE DE FORMATION CONTINUE DE LA FACULTE D'OENOLOGIE
ISVV -210 chemin de Leysotte - CS 50008 - 33882 Villenave d'Ornon – Tél : +33 (0) 5 57 57 58 15 - Fax : +33 (0) 5 57 57 58 13 - Email : oenofcontinue@u-bordeaux2.fr
Sur le site web de la Faculté d'Oenologie, informations, détails et fiche d'inscription à télécharger : www.oenologie.u-bordeaux2.fr

Doyen : B. DONECHE
Responsable du Service : G. de REVEL

Information importante

Depuis janvier 2009, la Faculté d'Œnologie
a déménagé sur le site de

l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin
Bordeaux Aquitaine



Faculté d'Œnologie - ISVV
210 chemin de Leysotte - CS 50008 - France
Tél : +33 (0) 5 57 57 58 15 - Fax : +33 (0) 5 57 57 58 13
oenofcontinue@u-bordeaux2.fr
www.oenologie.u-bordeaux2.fr



Université Victor Segalen Bordeaux 2

Formation professionnelle continue



2009 - 2010