

Formation : Les fondamentaux de l'œnologie, pour donner du sens au travail en cave.

Vous souhaitez comprendre les opérations que vous réalisez sur vos vins, donner du sens aux travaux de chai ? Cette formation s'adresse aux personnes désireuses de faire le lien entre la pratique, et la théorie de l'œnologie.

- **Objectifs :**
Acquérir les connaissances nécessaires pour comprendre la chimie & la biologie du vin, les mécanismes fermentaires, les processus de vinification, apprendre à détecter et comprendre les défauts du vin et les principes d'hygiène au chai.
- **Prérequis :**
Travailler dans une structure viti-vinicole ou toute personne ayant un projet d'installation.
- **Durée :**
2 jours consécutifs (2*7h) à votre domaine (INTRA) ou dans une salle de séminaire à Montpellier

- **Dates, lieux et tarifs :**

- **INTER Entreprises**

- Formation proposée chez un prestataire, en présentiel pour les 2 jours :

COURTYARD BY MARRIOTT MONTPELLIER****
105 Place Georges Frêche
34070 Montpellier | France

Nombre maximum de stagiaires : 10 personnes

Nombre minimum de stagiaires : 5 personnes

Horaires : 9h-12h30 et 14h-17h30 sur 2 jours

Dates :

Programme mis à jour le 19/04/2022

SB WINE CONSULTING
+33 (0)6 15 96 75 32
sandrine@sbwineconsulting.fr
www.sbwineconsulting.fr

7 rue de la Frigoule 34380 SAINT-MARTIN-DE-LONDRES
S.A.S. 1 000 € - SIRET / 828 775 080 00025
TVA / FR76 353 261 860
APE / 2829 B





- 16 et 17 Juin 2022
- 16 et 17 Aout 2022
- 14 et 15 Novembre 2022

Tarif : 340€ HT/ stagiaire

INTRA Entreprises

Formation réalisée dans votre entreprise, ou possibilité de réaliser la formation dans une salle de séminaire :

COURTYARD BY MARRIOTT MONTPELLIER****
105 Place Georges Frêche
34070 Montpellier | France

Tarif : 1700€ HT/ groupe

- **Délais d'accès :**

- 10 jours avant les personnes dépendant de OCAPIAT ou autre organisme que VIVEA
- 2 mois avant pour les personnes dépendant du VIVEA

- **Modalités d'inscription :**

Prise de contact par mail à : contact@sbwineconsulting.fr ou via formulaire de contact sur le site www.sbwineconsulting.fr

- **Programme :**

- Jour 1 : L'objectif de cette première journée est de proposer au candidat des connaissances théoriques sur la composition du raisin, des vins mais aussi des fermentations.
 - Matinée :
 - Les composés du raisin et du vin et leurs évolutions.
 - Les acides
 - Les sucres
 - Les composés phénoliques
 - Les composés azotés
 - Après-midi :
 - Le SO2
 - La microbiologie

Programme mis à jour le 19/04/2022

SB WINE CONSULTING
+33 (0)6 15 96 75 32
sandrine@sbwineconsulting.fr
www.sbwineconsulting.fr

7 rue de la Frigoule 34380 SAINT-MARTIN-DE-LONDRES
S.A.S. 1 000 € - SIRET / 828 775 080 00025
TVA / FR76 353 261 860
APE / 2829 B





- Jour 2 : Cette deuxième journée est orientée sur la partie technique de la vinification, un tour d'horizon des différentes techniques de vinification est proposé ainsi que sur le travail en cave.
 - Matinée :
 - Vinification en blanc
 - Vinification en rosé
 - Vinification en rouge
 - Après-midi :
 - Hygiène du chai
 - Les défauts du vin
 - Tour de table et retour sur les 2 jours de formations

- **Modalités et adaptation pédagogiques :**
 - Formation en présentiel uniquement.
 - Adaptation du contenu en fonction des problématiques et des objectifs des vins produits par le stagiaire.

- **Matériel pédagogique :**
 - Livret Stagiaire
 - Questionnaire
 - Présentation PowerPoint

- **Identification du formateur :**
 - Sandrine Boesch, Œnologue diplômée, + 17 ans d'expérience
 - Fabien Torres, Œnologue diplômé, +5 ans d'expérience

- **Évaluation :**

Avant la formation : Questionnaire préalable à renvoyer avant le début de la formation

Au début de la formation :

- Contrôle des présences : Signature sur feuille d'émargement à la demi-journée
- Tour de table afin d'identifier les attentes de chaque stagiaire

Tout au long de la formation :

Programme mis à jour le 19/04/2022

SB WINE CONSULTING
+33 (0)6 15 96 75 32
sandrine@sbwineconsulting.fr
www.sbwineconsulting.fr

7 rue de la Frigoule 34380 SAINT-MARTIN-DE-LONDRES
S.A.S. 1 000 € - SIRET / 828 775 080 00025
TVA / FR76 353 261 860
APE / 2829 B





- Questionnement à l'oral afin d'évaluer les capacités acquises par chaque stagiaire
- Échanges interactifs entre le formateur et les stagiaires

En fin de formation :

- Questionnaire sur le contenu de la formation
- Une attestation de stage est remise à chaque stagiaire
- Une fiche d'évaluation est remplie par chaque stagiaire

- **Accessibilité :**

Nous contacter par mail pour nous présenter vos demandes spécifiques (handicap par exemple), nous mettrons tout en place pour essayer d'y répondre.

Programme mis à jour le 19/04/2022

SB WINE CONSULTING
+33 (0)6 15 96 75 32
sandrine@sbwineconsulting.fr
www.sbwineconsulting.fr

7 rue de la Frigoule 34380 SAINT-MARTIN-DE-LONDRES
S.A.S. 1 000 € - SIRET / 828 775 080 00025
TVA / FR76 353 261 860
APE / 2829 B

