

## 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](mailto: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.