



UNIVERSITÉ
DE LORRAINE



UFR

ARTS
LETTRES
LANGUES • METZ

2024
2025



FORMATIONS EN ŒNOLOGIE

À distance
et en présentiel

UFR Arts, Lettres et Langues (site de Metz)



Nous vous recommanderons une liste de vins à acquérir et à déguster à la maison pour mieux assimiler le contenu de la formation.



Culture et vins du monde

NIVEAU I



12 heures



Cours à distance

POUR QUI ? POUR QUOI FAIRE ?

Le cours « Culture et vins du monde » a été conçu pour les œnophiles amateurs et pour les professionnels qui travaillent dans le secteur de l'hôtellerie-restauration et dans l'univers du vin. Il est dispensé en langue française. Les stagiaires doivent être âgés d'au moins 18 ans. Vous vous intéressez à la culture des pays de langue anglaise, allemande, italienne, espagnole ou même chinoise et vous avez envie de découvrir les vins européens et du nouveau monde ? L'UFR Arts, Lettres et Langues de l'Université de Lorraine, site de Metz, vous propose alors une formation originale en « Culture et vins du monde ».

Toute personne âgée d'au moins 18 ans et désireuse de développer ses connaissances et ses savoir-faire peut s'inscrire au module « Culture et Vins du monde » (niveaux 1 & 2) : salariés, indépendants, demandeurs d'emploi, retraités...

COMMENT ET AVEC QUI ?

Cette formation est proposée à distance. Vous serez encadré.e par Christophe Poiré, DipWSET, formateur diplômé de l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin de Dijon et titulaire du Diploma (niveau 4) du WSET (Wine & Spirit Education Trust).

QUAND ET OÙ ?

Les cours se déroulent en webinar :

6 séances de 2 heures chacune (les lundis de 17h30 à 19h30)

> 7, 14 et 21 octobre / 4 et 25 novembre / 2 décembre 2024

COÛTS DE LA FORMATION :

Le module est à 132 € si vous vous inscrivez à titre personnel et à 156 € s'il est pris en charge par votre employeur.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- S'initier aux techniques de dégustation ;
- Découvrir les vins des pays de langue anglaise (Nouvelle-Zélande et Australie) ;
- Découvrir les vins des pays suivants : Italie (Nord), Espagne (Nord), Grèce, Chili, Argentine ;
- Acquérir des connaissances de base en viticulture et œnologie afin de comprendre les facteurs naturels et humains qui interviennent dans l'élaboration du vin ;
- Être sensibilisé à la notion de « terroir » ;
- Acquérir une ouverture culturelle internationale par la découverte de l'œnologie.

Culture et vins du monde

NIVEAU II



12 heures



Cours à distance

POUR QUI ? POUR QUOI FAIRE ?

Le cours « Culture et Vins du monde » a été conçu pour les œnophiles amateurs et pour les professionnels qui travaillent dans le secteur de l'hôtellerie-restauration et dans l'univers du vin. Il est dispensé en langue française. Les stagiaires doivent être âgés d'au moins 18 ans. Vous vous intéressez à la culture des pays de langue anglaise, allemande, italienne, espagnole ou même chinoise et vous avez envie de découvrir les vins européens et du nouveau monde ? L'UFR Arts, Lettres et Langues de l'Université de Lorraine, site de Metz, vous propose alors une formation originale en « Culture et Vins du monde ».

Toute personne âgée d'au moins 18 ans et désireuse de développer ses connaissances et ses savoir-faire peut s'inscrire au module « Culture et Vins du monde » (niveaux 1 & 2) : salariés, indépendants, demandeurs d'emploi, retraités...

COMMENT ET AVEC QUI ?

Cette formation est proposée à distance. Vous serez encadré.e par Christophe Poiré, DipWSET, formateur diplômé de l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin de Dijon et titulaire du Diploma (niveau 4) du WSET (Wine & Spirit Education Trust).

QUAND ET OÙ ?

Les cours se déroulent en webinar :

6 séances de 2 heures chacune (les lundis de 17h30 à 19h30)

> 27 janvier / 3, 10 et 24 février / 3 et 10 mars 2025

COÛTS DE LA FORMATION :

Le module est à 132 € si vous vous inscrivez à titre personnel et à 156 € s'il est pris en charge par votre employeur.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Approfondir ses techniques de dégustation ;
- Découvrir les vins des pays de langue anglaise (Afrique-du-Sud, États-Unis) ;
- Découvrir les vins d'Allemagne et d'Autriche ;
- Découvrir les vins des pays suivants : Espagne (Sud), Italie (Sud), Portugal ;
- Aborder la culture du vin en Chine ;
- Consolider ses connaissances en viticulture et œnologie afin de comprendre les facteurs naturels et humains qui interviennent dans l'élaboration du vin ;
- Être sensibilisé à la législation vinicole (indications géographiques, étiquetage...) ;
- Approfondir la notion de « terroir » ;
- Acquérir une ouverture culturelle internationale par la découverte de l'œnologie.

Culture et vins du monde

LES MASTER CLASS DE LA DÉGUSTATION

POUR CHACUNE
DES 2 SESSIONS,
UNE NOUVELLE
SÉLECTION
DE VINS !

 12 heures

 Cours en présentiel

POUR QUI ? POUR QUOI FAIRE ?

Les master class de la dégustation ont été conçues pour les œnophiles amateurs et pour les professionnels qui travaillent dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des cafés. Les dégustations sont animées en langue française. Toute personne âgée d'au moins 18 ans et désireuse de développer ses connaissances et ses savoir faire peut s'inscrire aux master class : salariés, membres du personnel, indépendants, demandeurs d'emploi, retraités...

COMMENT ET AVEC QUI ?

Cette formation se déroule en présentiel. Vous serez encadré.e par Christophe Poiré, DipWSET, formateur diplômé de l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin de Dijon et titulaire du Diploma (niveau 4) du WSET (Wine & Spirit Education Trust).

QUAND ET OÙ ?

Cette formation se déroule en présentiel sur l'Île du Saulcy à Metz, dans les locaux de l'UFR Arts, Lettres et Langues.

Première session : 3 séances de 2 heures chacune (les jeudis de 17h30 à 19h30)

> 7 et 14 novembre / 12 décembre 2024

Deuxième session : 2 séances de 3 heures chacune (les samedis de 9h30 à 12h30)

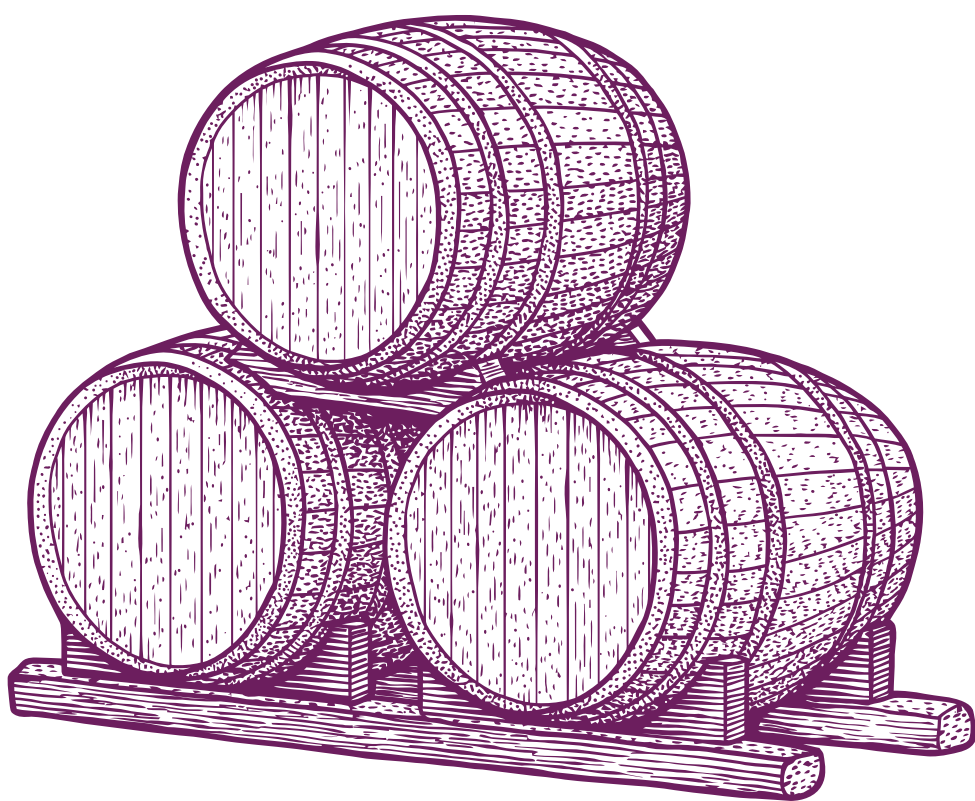
> 1^{er} et 15 mars 2025

COÛTS DE LA FORMATION :

Le module de dégustation de 6 heures est à 84 € si vous vous inscrivez à titre personnel, 66 € si vous êtes membre du personnel de l'Université de Lorraine et 96 € si la dégustation est prise en charge par votre employeur.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Découvrir 12 vins du monde ;
- Découvrir les profils des vins du vieux continent et des vins du nouveau monde ;
- Découvrir les caractéristiques organoleptiques d'une vingtaine de cépages ;
- Découvrir une dizaine de régions viticoles du monde ;
- Approfondir ses techniques de dégustation afin de décrire un vin avec précision ;
- Être capable d'évaluer la qualité d'un vin et son potentiel de garde ;
- S'intéresser aux températures de service des vins ;
- Être capable de comprendre les facteurs naturels et humains qui ont influé sur l'élaboration des 12 vins dégustés.





**POUR TOUT
RENSEIGNEMENT
COMPLÉMENTAIRE
SUR NOS FORMATIONS
CONTACTEZ-NOUS !**

CONTACT ADMINISTRATIF

Université de Lorraine

UFR Arts, Lettres et Langues - Metz - Service formation

Île du Saulcy BP 70328 - 57045 Metz Cedex 1

all-mz-fc-formation-courte@univ-lorraine.fr

ALL-METZ.UNIV-LORRAINE.FR