



CERTIFICAT PROFESSIONNEL D'ANALYSE SENSORIELLE DES VINS DE BOURGOGNE - SESSION 2016

Vous êtes caviste, restaurateur, sommelier, et vous souhaitez optimiser vos performances en matière de dégustation. L'Ecole des Vins de Bourgogne a conçu le **Certificat Professionnel d'Analyse Sensorielle** (CPAS) des vins de Bourgogne pour répondre à vos besoins. Cette formation originale, ludique et innovante de par sa conception, vous permettra d'affiner votre jugement sensoriel et d'acquiescer de la confiance et de l'aisance dans votre expression sensorielle. L'originalité du CPAS réside dans le double parcours qu'il impose au dégustateur : un parcours au cœur de ses propres sensations et un parcours d'échanges avec le reste du groupe. Cet entraînement spécifique, pratique et théorique, permet à chacun de prendre conscience, d'explorer, d'analyser, de mémoriser et de verbaliser ses sensations. Ainsi vos prises de décisions, basées sur la dégustation des vins, en matière de stratégie de production ou de sélection seront facilitées.

OBJECTIFS : Optimiser vos performances dans le domaine de la dégustation

- en vous donnant les moyens d'évaluer les vins sur des caractéristiques objectives par un vocabulaire et des références communes, de détecter et d'identifier d'éventuels défauts du vin
- en vous permettant de mieux suivre l'évolution des qualités organoleptiques de vos vins tout au long de la vinification et de l'élevage

PUBLICS : formation ouverte, en priorité, aux **professionnels et salariés de la filière des vins de Bourgogne : vigneron, négociants, courtiers, œnologues, techniciens, cavistes, restaurateurs, sommeliers...** Sur les 7 précédentes sessions, 100 % des participants ont estimé que cette formation avait correspondu à leurs attentes. Nombre maximum de participants fixé à 24 personnes à Beaune.

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.

DATES : Du lundi 18 janvier au lundi 9 mai 2016, à raison de 2 journées par mois.

LIEUX : Beaune, salles de dégustation du C.I.T.V.B.

CONTENU :

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.

Structure de la formation : les bases de l'analyse sensorielle, les sensations gustatives, les sensations olfactives, les défauts des vins.

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.

INTERVENANTS : Myriam SALLES, Directrice de la Société IN SENSO VERITAS, spécialiste de l'analyse sensorielle.

COÛT : 1 950 euros HT pour 72h de formation répartis sur 4 modules

La totalité ou une partie du coût de cette formation peut-être prise en charge par les organismes paritaires collecteurs agréés (OPCA) auxquels vous cotisez : **100 % par le FAFSEA** (à confirmer pour cette session).

ORGANISATION / CONTENU / RENSEIGNEMENTS :

- **ECOLE DES VINS DE BOURGOGNE**, Yamina HENDAOU, Chargée de formation : yamina.hendaoui@bivb.com –

Tél : 03 80 26 35 10 pour les questions relatives à l'organisation, au contenu et au déroulement de la formation ainsi qu'à la prise en charge.



**Certificat professionnel d'analyse sensorielle
des vins de Bourgogne (CPAS)
Calendrier des séances **2016****

Semaines	Dates à Beaune	Horaires	Séances
3	Lundi 18 janvier 2016	De 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00	Module 1 S1 + S2
4	Lundi 25 janvier 2016	De 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00	Module 2 S1 / Module 3 S1
5	Lundi 1 ^{er} février 2016	De 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00	Module 2 S2 / Module 3 S2
6	Lundi 8 février 2016	De 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00	Module 2 S3 / Module 3 S3
9	Lundi 29 février 2016	De 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00	Module 2 S4 / Module 3 S4
10	Lundi 7 mars 2016	De 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00	Module 2 S5 / Module 3 S5
11	Lundi 14 mars 2016	De 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00	Module 2 S6 / Module 3 S6
12	Lundi 21 mars 2016	De 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00	Module 2 S7/ Module 3 S7
14	Lundi 4 avril 2016	De 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00	Module 4 S1 et S2
17	Lundi 25 avril 2016	De 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00	Module 4 S3 et S4
17	Vendredi 29 avril 2016 (matin)	De 9h00 à 12h30	Séance Evaluation
19	Lundi 9 mai 2016 (matin)	De 9h00 à 12h30 + Déjeuner	Séance Bilan avec remise de diplôme

