

ACTION COURTE

Elaboration de spiritueux viniques

REFERENCE : 28CD904L

Contrat de Formation Individuel

PROGRAMME DE FORMATION

Année universitaire 2024- 2025

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
Responsable pédagogique Raphaëlle TOURDOT-MARECHAL Institut Universitaire de la Vigne et du Vin	vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr Anne-Marie FLACK / Sandrine CARNIO
LEGISLATION ET REGLEMENTATION (CM)	1h
PRINCIPAUX PROCEDES D'ELABORATION DES SPIRITS (CM)	3h
PRINCIPALES EAUX DE VIE D'ORIGINE VINIQUE (CM)	2h
METHODES D'ANALYSES (CM)	2h
VIEILLISSEMENT ET DEGUSTATION (CM)	2h
MISE EN PLACE DES EXPERIMENTATIONS ET REALISATION 20 heures de Travaux pratiques	20h
Bilans de début et fin de formation Positionnement et suivi du projet individualisé	2h
VOLUME HORAIRE TOTAL	32h