

# Discover and Taste the Wines of Burgundy



## Short course

### Target audience

- All audiences

### Conditions of course enrolment

#### Pre requisites

- Minimum age 18
- Proficiency in oral and written French
- Enrolment form

*Learn at your own pace whenever you want and wherever you want !*

### Targeted competences

- Broaden your knowledge, master wine tasting vocabulary.
- Describe the wines of Burgundy, recommend wine to a customer.
- Conduct a wine tasting.

### Course length and admission deadline

- 14 hours.
- Virtual campus access for a month.

Check the course dates on our website :

[www.lavitibeaune.com](http://www.lavitibeaune.com)

### Applicant's profile

Applicants must show an interest in wine and wine tasting .

œnologie

## Curriculum contents

### Burgundy wine region

- The geographical location of the vineyards
- The history of the vineyards of Burgundy
- The geology and soil formation
- The concept of Terroir (climats)
- The grape varieties
- The appellations and the styles of wine

### Wine tasting method and tasting sheet

### Food and wine pairings : recommend wine to customers

### Revision quiz

## Teaching methods

- Remote course : 4 training modules on our virtual Campus : MOODLE.

- 2 x 1h30 LIVE DISCUSSIONS with the trainer and other wine enthusiasts. A replay will be sent afterwards.

**Wine tasting** : upon your registration, you will receive a tasting box containing 6 x 5cl bottles (vinottes) , a rigorous selection of winegrowers so you can discover the diversity of the Burgundy appellations.

## Assessment

Practical assignment in a professional context and quiz upon which a certificate will be handed.

## Funding and compensation

### ▶ ENROLMENT FEE 300 euros VAT included

### ▶ DEPENDING ON YOUR SITUATION :

- Self financing
- Corporate scholarship

### ▶ GROWERS

- VIVEA may cover the enrolment fee.

### ▶ VINEYARD WORKERS

- As part of **BOOST Compétences** (prior application by the employee's company), OCAPIAT may cover part of the enrolment fee.



The learning centre welcomes and supports disabled people.



Contact :

[cfa.beaune@educagri.fr](mailto:cfa.beaune@educagri.fr)

## Contacts



### CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE ET DE PROMOTION AGRICOLE (CFPPA)

EPLEFPA de Beaune

### Contact : Secrétariat pédagogique

☎ 00 33 (0)3 80 24 79 95

@ [cfppa.beaune@educagri.fr](mailto:cfppa.beaune@educagri.fr)

🖱 <http://www.lavitibeaune.com>

4, avenue du Parc  
BP 10215 - 21206 BEAUNE CEDEX



### Performance indicators



▶ Go on our website :

<https://lavitibeaune.com/epl/cfppa-cfa/indicateurs-de-performance>

▶ Scan the QR code

# BEAUNE VITI AGRO CAMPUS ET SES SERVICES



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA SOUVERAINETÉ  
ALIMENTAIRE

Liberté  
Égalité  
Fraternité

ENSEIGNEMENT AGRICOLE  
**L'AVENTURE  
DU VIVANT**  
RÉVÈLE TON TALENT

## Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire

Administration chargée de la politique agricole, aquaculture, alimentaire et forestière.  
Il organise aussi l'enseignement et la recherche dans ces domaines.



Choisir l'enseignement agricole, c'est faire le choix de formations menant à des métiers tournés vers l'avenir et en lien avec les enjeux de notre société, tels que l'agroécologie, l'alimentation, l'environnement, les territoires, le développement durable ou encore l'énergie.

Mieux faire connaître l'étendue de ces métiers et les perspectives d'emplois qu'offrent ces filières, c'est l'enjeu de l'enseignement agricole.

Les missions de l'enseignement agricole :

- 1 - Assure une formation générale, technologique et professionnelle initiale et continue ;
- 2 - Participe à l'animation et au développement des territoires ;
- 3 - Contribue à l'insertion scolaire, sociale et professionnelle des jeunes et à l'insertion sociale et professionnelle des adultes ;
- 4 - Contribue aux activités de développement, d'expérimentation et d'innovation agricoles et agroalimentaires ;
- 5 - Participe à des actions de coopération internationale, notamment en favorisant les échanges et l'accueil d'élèves, apprentis, étudiants, stagiaires et enseignants.



L'Enseignement Agricole Public Bourgogne Franche-Comté, c'est également un réseau avec 17 établissements composés de 21 lycées (formation initiale scolaire), CFA (Centres de Formation d'Apprentis), CFPPA (Centre de Formation Professionnelle pour Adultes), Ateliers technologiques, 16 exploitations agricoles et 2 centres équestres répartis sur l'ensemble de la région, dans les départements de : Côte d'Or, Doubs, Jura, Nièvre, Haute-Saône, Saône-et-Loire, Yonne, Territoire de Belfort.



COFINANCÉ  
PAR L'UNION  
EUROPÉENNE

RÉGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTE

## BEAUNE VITI AGRO CAMPUS

Situé au cœur du centre historique de la ville de Beaune, l'EPLFPA « Beaune Viti Agro Campus », assure la formation des futurs viticulteurs et cadres de la filière vigne et vin depuis plus de 120 ans. Son domaine n'a fait que s'agrandir : il s'étend maintenant sur 23 ha dont 45% en culture BIO. Il comprend une vingtaine d'appellations différentes dont 40 % en premier cru. Les apprenants formés sur le domaine pédagogique et encadrés par les enseignants et professionnels du domaine participent aux travaux de la vigne, à l'élaboration des vins et à leur commercialisation.

La cuverie et la salle de dégustation inaugurées en 2017 sont des outils de formation ultra moderne répondant aux enjeux environnementaux et de production de la filière.

À cette mission pédagogique, s'ajoute une mission d'expérimentation conduite en lien avec la profession autour des enjeux actuels.

L'innovation technologique et la poursuite de la modernisation des installations sont inscrites dans la dynamique de l'établissement.

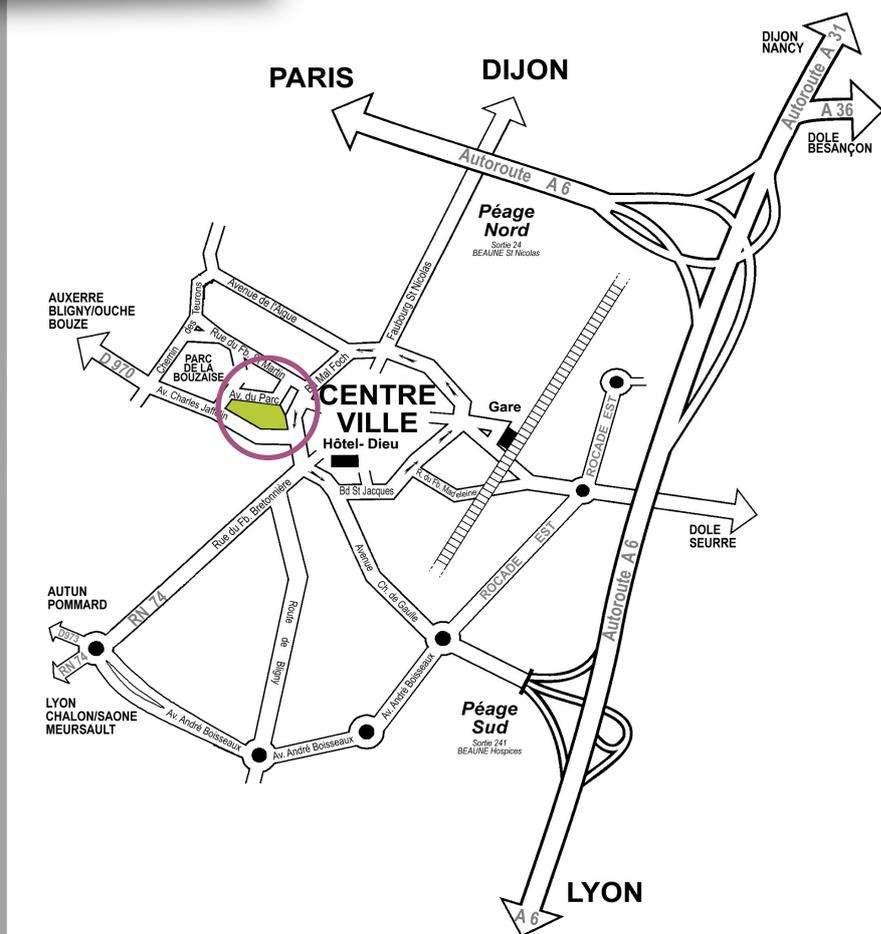
Notre établissement est également impliqué dans une démarche forte de coopération internationale pour le rayonnement de la viticulture bourguignonne aux côtés de nos partenaires.



## PLAN D'ACCÈS



BEAUNE  
**VITI X AGRO**  
CAMPUS



## L'HÉBERGEMENT ET LA RESTAURATION

### 1 - L'hébergement

- Internat possible du lundi au vendredi midi avec la possibilité d'arriver le dimanche soir pour les apprentis mineurs en CAPa et BAC PRO.
- La semaine (4 nuits du lundi au vendredi) ou au mois en chambre simple pour les adultes.

### 2 - La restauration

- Demi-pension possible sous certaines conditions du lundi au vendredi midi.
- Possibilité de prendre les petits-déjeuners et dîners au self-service de l'EPL à l'aide d'une carte d'accès.

## LES PLATEAUX TECHNIQUES

- Centre de Ressources (CdR)
- Centre de Document et d'Information (CDI)
- Salle des simulateurs immersifs de conduite d'engins viticoles
- Terrain de conduite
- Domaine d'exploitation de 20 ha de vignes (Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune, Côte-de-Beaune, Beaune blanc et rouge, Beaune 1er cru, Savigny-les-Beaune, Chorey-les-Beaune, Puligny-Montrachet)
- Cuvierie
- Caveau-vente au Domaine
- Ateliers de machinisme
- Salles de dégustation

## MOYENS D'ACCÈS A L'ÉTABLISSEMENT

### - Bus scolaires

Points d'arrêts :  
parking des Buttes - St Nicolas  
[www.beaunecotesetsud.com](http://www.beaunecotesetsud.com)

### - Côté et Bus

Le réseau de bus de  
l'agglomération  
<https://coteetbus.fr/113-horaires-lignes-urbaines.html>

### - Train

À 20 min à pied en passant par le centre-ville  
<https://www.sncf.com/fr/gares/beaune/OCE87713545/departs-arrivees/gl/departs>

## ACCÈS HANDICAP

