FORMATION CONTINUE

ŒNOClass

Catalogue Janvier - Juin 2021

ŒNOLOGUES DE FRANCE

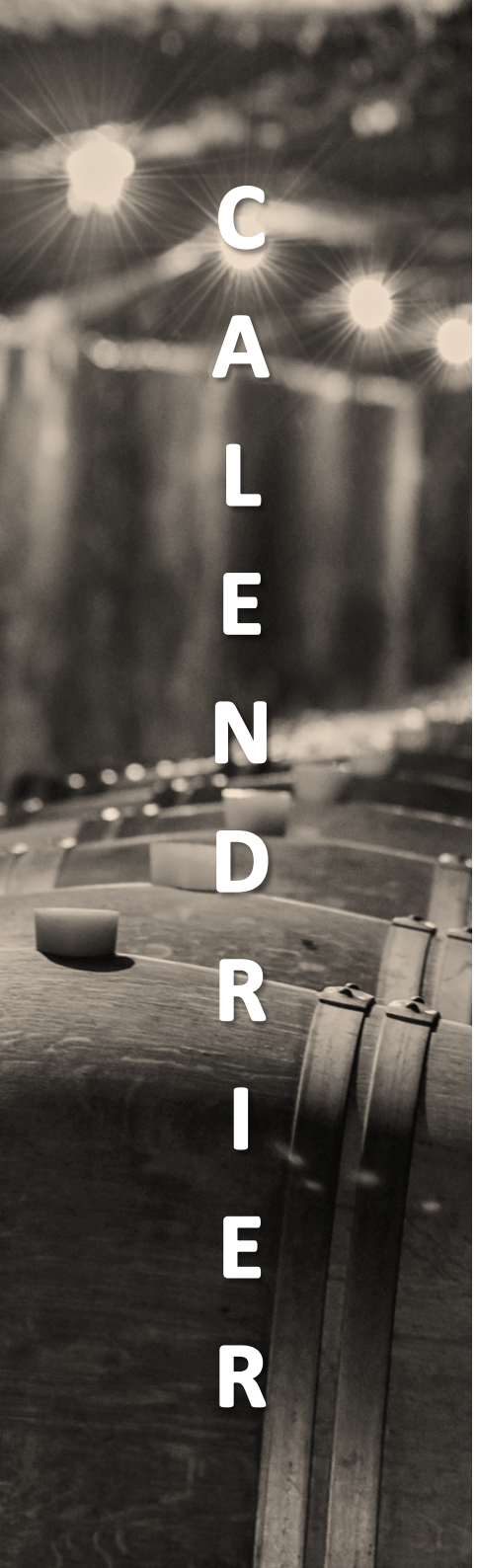
ŒNOClass

L'Union des Œnologues de France vous présente les Œno Class, le programme formation continue proposé par les Œnologues de France !

- Des formations élaborées sur mesure pour les œnologues
- Des formations accessibles à tous grâce à la visioconférence
- Des formations prise en charge par les OPCO
- Des solutions digitales innovantes de blended learning

L'Union des Œnologues vous accompagne dans vos évolutions professionnelles et vous propose des formations qui répondent aux besoins de la filière.
Nous nous tenons à votre écoute et à votre disposition. Si vous avez besoin d'un renseignement, n'hésitez pas à nous contacter :

formations@oenologuesdefrance.fr
+33 (0)1 58 52 20 20
21-23 rue de Croulebarbe 75013 Paris



JANVIER :

- **28-29 :** *Analyses microbiologiques en œnologie*

FEVRIER :

- **2-3-4 :** *Métrologie générale*
- **12-15-16 :** *Développement durable et éco-conception des caves*
- **19-23 :** *Droit du travail pour non-juristes*

MARS :

- **9-10 :** *Métrologie appliquée au laboratoire*
- **11-25 :** *Impact du réchauffement climatique*
- **16-17 :** *Incertitude d'étalonnage*

AVRIL :

- **1 :** *Contrôle interne qualité et CIL*
- **7 :** *Audit interne*
- **14 :** *Les particularités de la dégustation des eaux-de-vie*
- **19 au 23/04 :** *Anglais appliqué à la dégustation REMISE A NIVEAU*
- **26 au 30/04 :** *Anglais appliqué à la dégustation NIVEAU 1*

MAI :

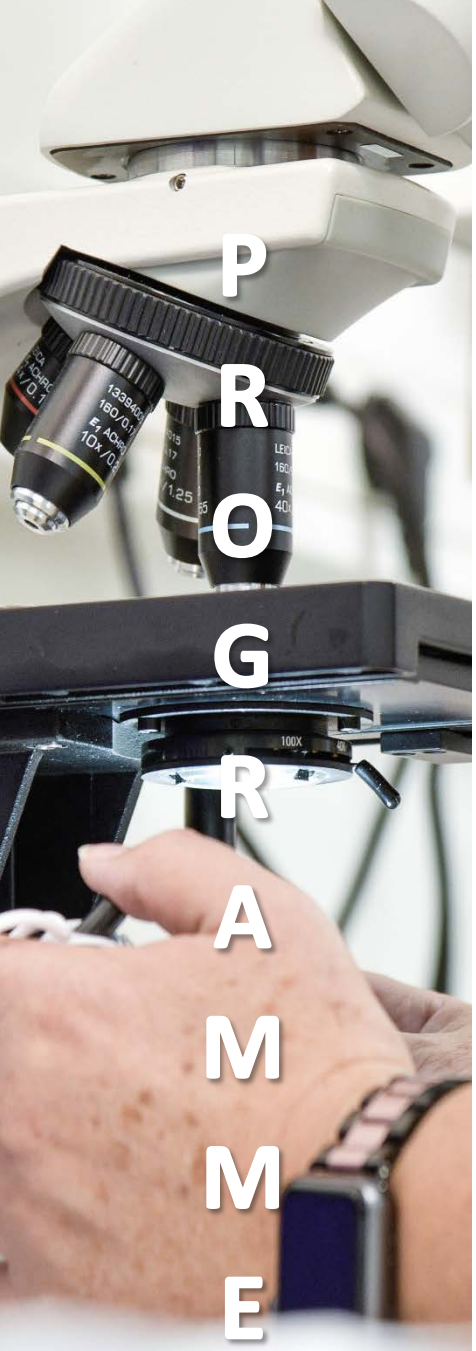
- **3 au 7 :** *Anglais appliqué à la dégustation NIVEAU 2*
- **4 :** *Validation d'une méthode d'analyse*
- **25 au 29 :** *Anglais appliqué à la dégustation REMISE A NIVEAU*
- **27 :** *Estimation des incertitudes de mesure*

JUIN :

- **7 au 11 :** *Anglais appliqué à la dégustation* NIVEAU 1
- **21 au 25 :** *Anglais appliqué à la dégustation* NIVEAU 2
- **16-23-30 :** *Elevage des vins et O_2 dissous*

Formation en Blended Learning par Modules Team : tout au long de l'année selon vos disponibilité (date limite d'inscription en fin de catalogue)

Ce catalogue n'est pas exhaustif et pourrait être complété au cours de la période avec des nouvelles formations.



ANALYSES MICROBIOLOGIQUES EN ŒNOLOGIE

28-29 janvier

Par Marie-Charlotte COLOSIO (IFV)

Durée de la formation :

2 demi-journées en WEBINAIRE : 9h – 12h30

Contenu de la formation :

- Ecosystème microbien en œnologie : évolution pendant la vinification et altérations des vins
- Contrôle microbiologique : prélèvements, conservations, techniques de dénombrement et interprétations
- Etude de cas concrets

Tarifs :

- Œnologues adhérents : 380 € HT
- Personne supplémentaire (laboratoire) : 310 € HT
- Œnologues non adhérents : 520 € HT

Date limite d'inscription :

~~15 janvier 2021~~

Public concerné :

Laboratoires œnologiques, laboratoires internes, œnologues conseils

ŒNOClass Laboratoire

METROLOGIE GENERALE

2-3-4 février

Par Patrick LEBLOIS (Comma Consulting)

Durée de la formation :

2 demi-journées en WEBINAIRE : 9h – 12h30

Contenu de la formation :

- Notion de processus de mesure
- Pourquoi maîtriser ses processus de mesure ?
- Propriétés générales d'un processus de mesure
- Traçabilité, étalonnage et vérification
- Surveillance des processus de mesure

Tarifs :

- Œnologues adhérents : 380 € HT
- Personne supplémentaire (laboratoire) : 310 € HT
- Œnologues non adhérents : 520 € HT

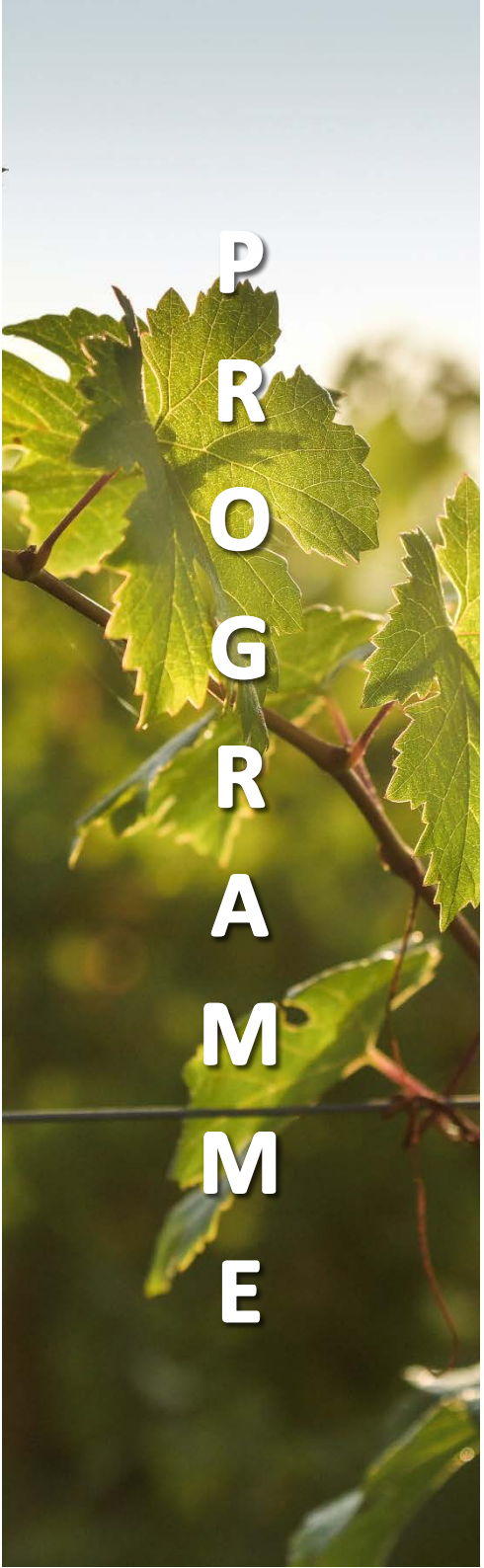
Date limite d'inscription :

18 janvier 2021

Public concerné :

Laboratoires œnologiques, laboratoires internes

ŒNOClass Laboratoire



DEVELOPPEMENT DURABLE ET ECO-CONCEPTION EN CAVE

12-15-16 février

Par Julien DUCRUET

Durée de la formation :

3 demi-journées en WEBINAIRE : 9h – 12h30 + Visite d'un chai éco-conçu (en option)

Contenu de la formation :

- Concept général, les 5 axes de la durabilité, production et optimisation de la consommation énergétique
- Optimiser l'utilisation de l'eau, la gestion des intrants et des déchets
- Eco-conception des bâtiments, indicateurs et démarches qualité. Sécurité, sensibilisation et formation du personnel
- Visite d'un chai (en option) le 13 avril au matin

Tarifs :

Adhérents :

- 750 € HT (Formation sans visite)
- 900 € HT (Formation + visite)

Non adhérents :

- 910 € HT (Formation sans visite)
- 1 100 € (Formation + visite)

Date limite d'inscription :

29 janvier 2021

Public concerné :

Œnologues en production, œnologues conseil

ŒNOClass
Production
Viticulture
Œnologie

DROIT DU TRAVAIL POUR NON-JURISTES

19-23 février

Par Maître Pierre GAMICHON

Durée de la formation :

2 demi-journées en WEBINAIRE : horaires à confirmer

Contenu de la formation :

- Droit dans l'entreprise : généralités
- Préalable à l'embauche, choix et rédaction du contrat de travail
- Gestion des relations contractuelles avec le salarié
- Rupture du contrat de travail

Tarifs :

- Adhérents : 400 € HT
- Non adhérents : 500 € HT

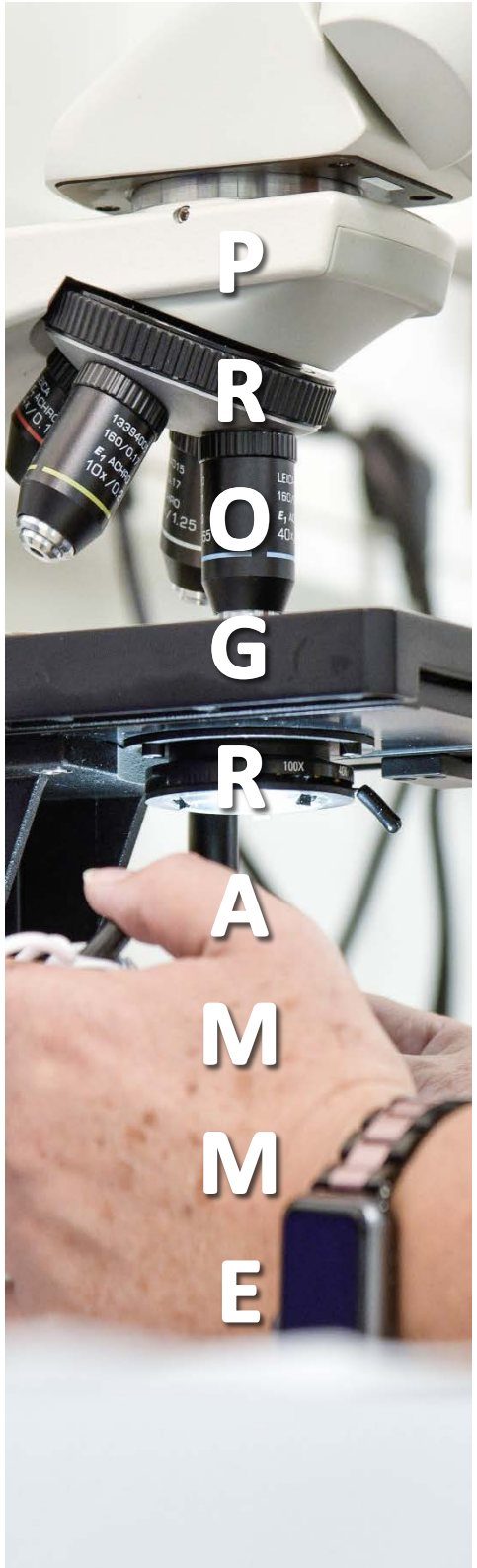
Date limite d'inscription :

1 février 2021

Public concerné :

Œnologues managers, œnologues/responsables d'exploitation

ŒNOClass
Juridique et social



METROLOGIE APPLIQUEE AU LABORATOIRE

9-10 mars

Par Patrick LEBLOIS (Comma Consulting)

Durée de la formation :

2 demi-journées en WEBINAIRE : 9h – 12h30

Contenu de la formation :

- Pesage : gestion des masses, étalonnage/vérification, lecture d'un rapport, traçabilité métrologique, facteurs d'influences et contrôles
- Volumes : étalonnage/vérification d'un IVAP, lecture d'un rapport, étalonnage interne et contrôles, facteurs d'influence
- Chaîne de référence en température
- Chaîne de travail en températures : témoins d'environnement, centrale pour la caractérisation des enceintes thermiques
- Enceintes thermiques

Tarifs :

- Œnologues adhérents : 380 € HT
- Personne supplémentaire (laboratoire) : 310 € HT
- Œnologues non adhérents : 520 € HT

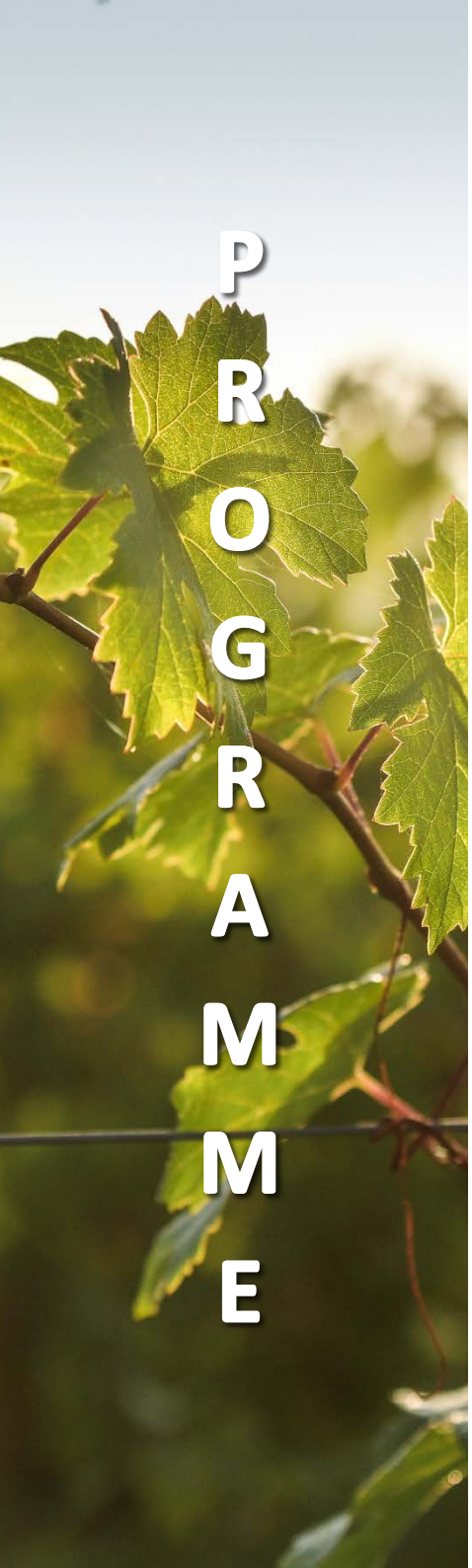
Date limite d'inscription :

19 février 2021

Public concerné :

Laboratoires œnologiques, laboratoires internes

ŒNOClass Laboratoire



IMPACT DU CHANGEMENT CLIMATIQUE

11-25 mars

Par Nathalie OLLAT, Laure de RESSEGUIER, Cornelis van LEEUWEN
(Bordeaux et Sciences Agro) et intervenant du CIVB

Durée de la formation :

2 demi-journées en WEBINAIRE : 9h-12h

Contenu de la formation :

- Connaissances générales
- Utilisation des données météo et projection climatique à échelle locale (exemple de la Gironde)
- Conséquences du changement climatique sur la vigne, le raisin et le vin
- Adaptation au changement climatique
- Présentation des principaux résultats du programme LACCAVE, atténuation du changement climatique

Tarifs :

- Adhérents : 400 € HT
- Non adhérents : 520 € HT

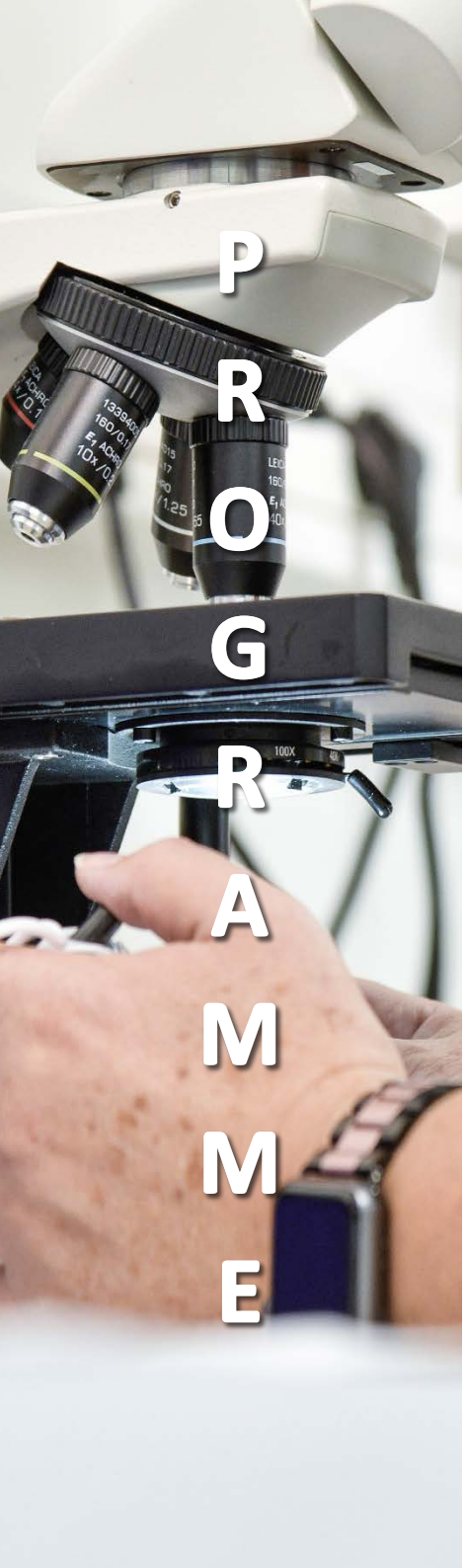
Date limite d'inscription :

22 février 2021

Public concerné :

Œnologues conseil, œnologues en production, œnologues/responsables d'exploitation, enseignants

ŒNOClass
Production
Viticulture
Œnologie



INCERTITUDE D'ETALONNAGE

16-17 mars

Par Patrick LEBLOIS

Durée de la formation :

2 demi-journées en WEBINAIRE : 9h – 12h30

Contenu de la formation :

- Processus de mesure et incertitude
- L'incertitude de mesure, à quoi ça sert ?
- Rappel de statistiques et de mathématiques
- Evaluation de l'incertitude par la méthode GUM avec application à un exemple pédagogique
- Application

Tarifs :

- Œnologues adhérents : 380 € HT
- Personne supplémentaire (laboratoire) : 310 € HT
- Œnologues non adhérents : 520 € HT

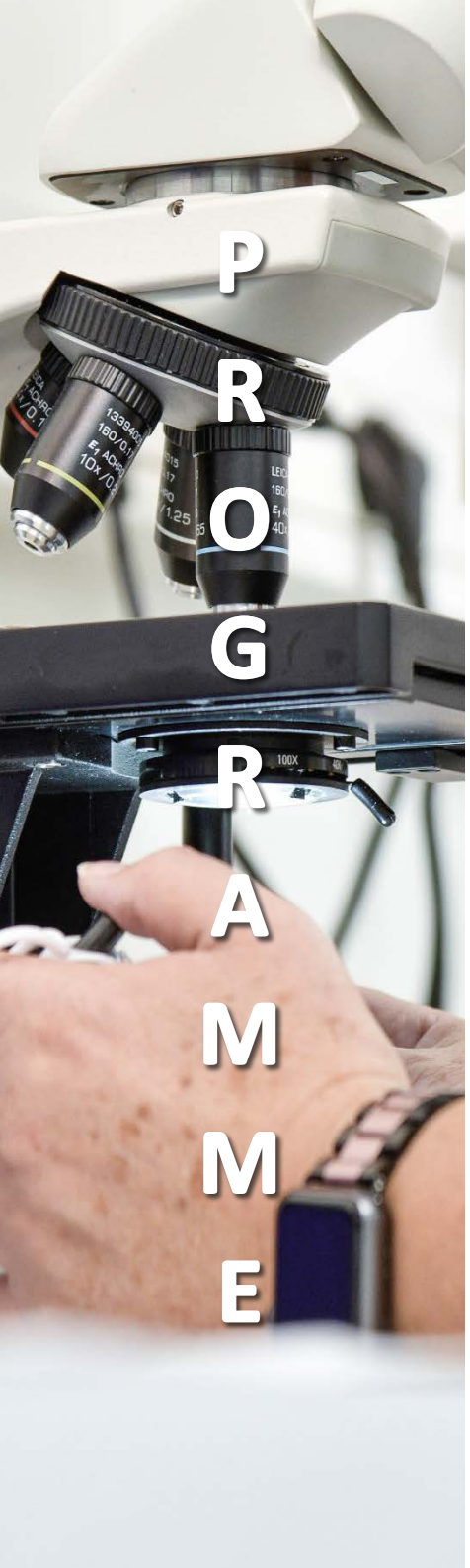
Date limite d'inscription :

26 février 2021

Public concerné :

Laboratoires œnologiques, Laboratoires internes

ŒNOClass Laboratoire



CONTROLE INTERNE DE QUALITE ET COMPARAISONS INTERLABORATOIRES

1er avril

Par Phillipe CAILLAUD (service CIL des Œnologues de France)

Durée de la formation :

1 journée en WEBINAIRE : 9h – 12h30 / 13h30 – 17h

Contenu de la formation :

- Accueil, QCM d'entrée et introduction : documents normatifs, définitions et rappels des statistiques
- Comparaisons InterLaboratoires (CIL) : études des rapports et exploitations des indicateurs
- Contrôle interne de la qualité : objectifs, organisation des essais, détermination des limites de contrôle, interprétation des résultats et étude des tendances
- Application au laboratoire, questions et bilan

Tarifs :

- Œnologues adhérents : 380 € HT
- Personne supplémentaire (laboratoire) : 310 € HT
- Œnologues non adhérents : 520 € HT

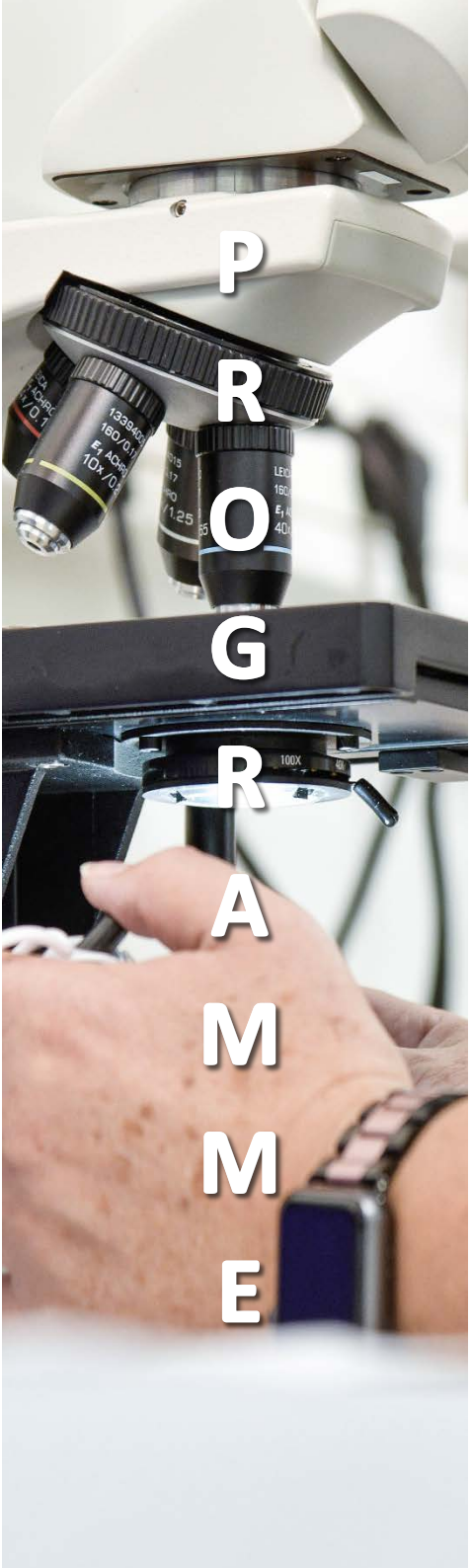
Date limite d'inscription :

19 mars 2021

Public concerné :

Laboratoires œnologiques, laboratoires internes

ŒNOClass Laboratoire



AUDIT INTERNE
7 avril

Par Bernard THERON

Durée de la formation :

1 demi-journée en WEBINAIRE : 9h – 12h30

Contenu de la formation :

- Terminologie, les différents types d'audit et le programme d'audit interne
- Les principales étapes de l'audit interne : avant, pendant et après l'audit
- Le suivi de l'audit interne, compétences de l'auditeur
- Les normes de management de la qualité et les exigences à satisfaire par les laboratoires accrédités

Tarifs :

- Œnologues adhérents : 380 € HT
- Personne supplémentaire (laboratoire) : 310 € HT
- Œnologues non adhérents : 520 € HT

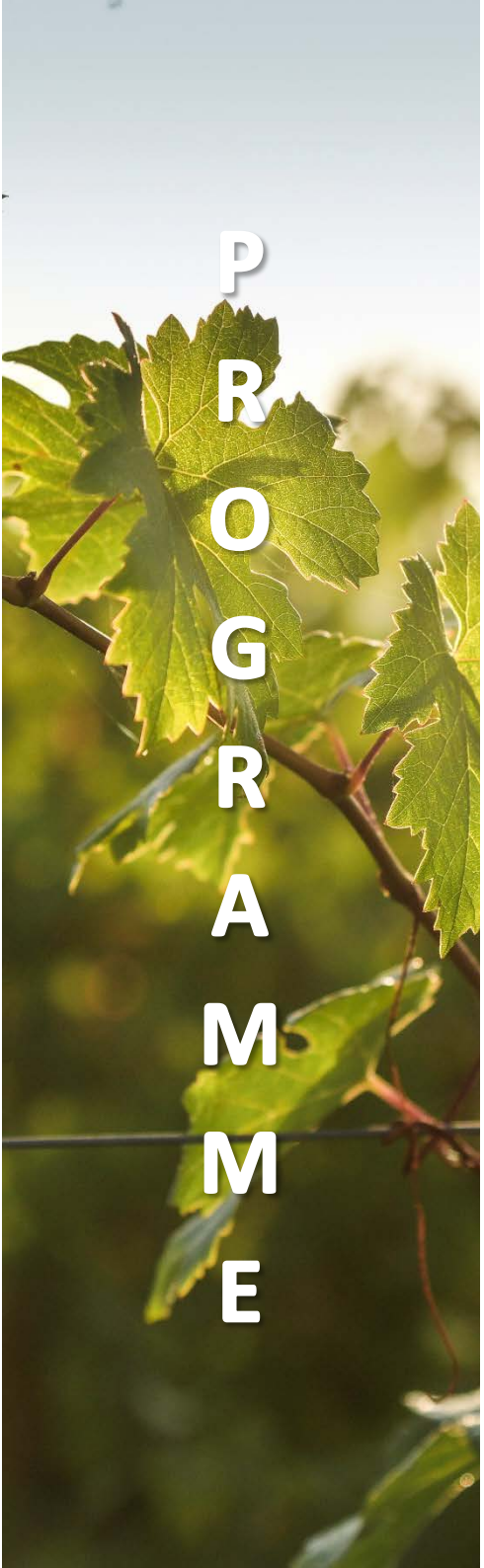
Date limite d'inscription :

19 mars 2021

Public concerné :

Laboratoires œnologiques, entreprises certifiées, laboratoires internes, ISO/IEC 17025

ŒNOClass Laboratoire



LES PARTICULARITES DE LA DEGUSTATION DES EAUX-DE-VIE

14 avril

Par Julien DUCRUET

Durée de la formation :

1 demi-journée à Paris : horaires à préciser

Contenu de la formation :

- Méthodes et particularités de la dégustation des eaux-de-vie
- Caractérisation de la qualité et des principaux défauts des eaux-de-vie
- Entrainement à l'identification et à l'analyse sensorielle des eaux-de-vie

Tarifs :

- Adhérents : 500 € HT
- Non adhérents : 625 € HT

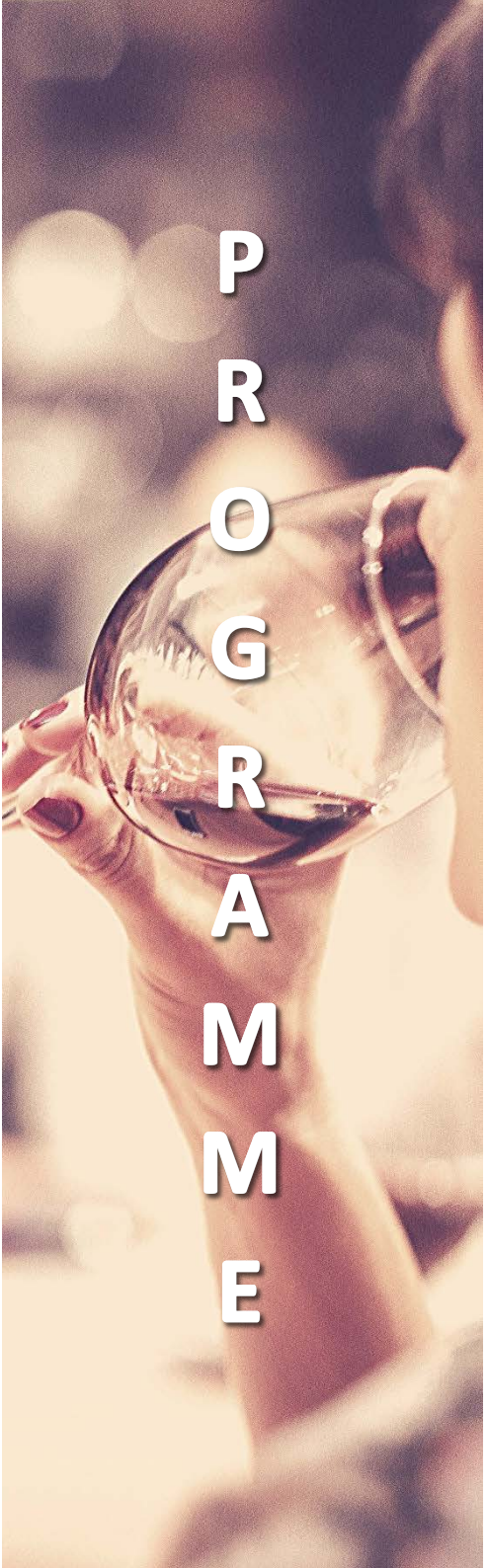
Date limite d'inscription :

1er mars 2021

Public concerné :

Tout public

ŒNOClass
Production
Viticulture
Œnologie



ANGLAIS APPLIQUE A LA DEGUSTATION : REMISE A NIVEAU

avril ou mai

Par David COBBOLD

Durée de la formation :

5 sessions d'1 heure en WEBINAIRE : 18h/19h
Groupe de 7 maximum

Contenu de la formation :

- Apprendre à parler du vin en anglais
- Utiliser les bon mots ou expression pour décrire un vin
- Être bien compris par un anglophone
- Cours en anglais où chaque membre a son temps de parole pour s'exercer

Tarifs :

- Adhérents : 250 € HT
- Non adhérents : 310 € HT

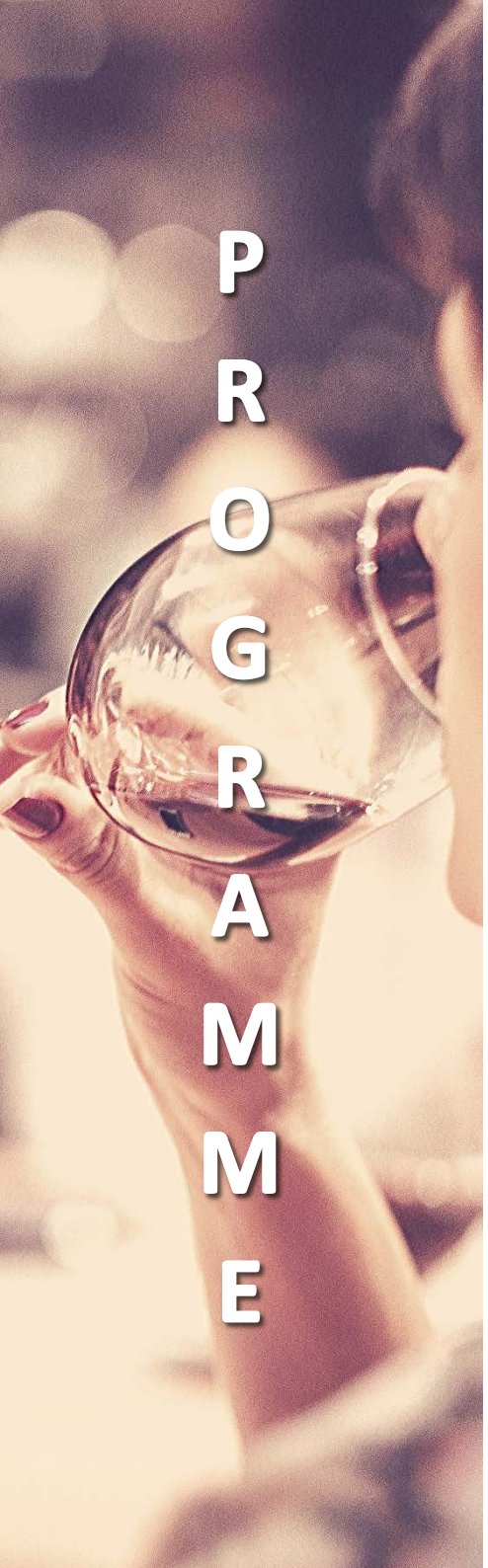
Public concerné :

Tout public

Dates de sessions :

- 19 au 23 avril 2021 : Date limite d'inscription 29 mars 2021
- 25 au 29 mai 2021 : Date limite d'inscription 3 mai 2021

ŒNOClass Linguistique



ANGLAIS APPLIQUE A LA DEGUSTATION : NIVEAU 1

mai ou juin

Par David COBBOLD

Durée de la formation :

5 sessions d'1 heure en WEBINAIRE : 18h/19h
Groupe de 7 maximum

Contenu de la formation :

- Apprendre à parler du vin en anglais
- Utiliser les bon mots ou expression pour décrire un vin
- Être bien compris par un anglophone
- Cours en anglais où chaque membre a son temps de parole pour s'exercer.

Tarifs :

o Adhérents : 250 € HT
o Non adhérents : 310 € HT

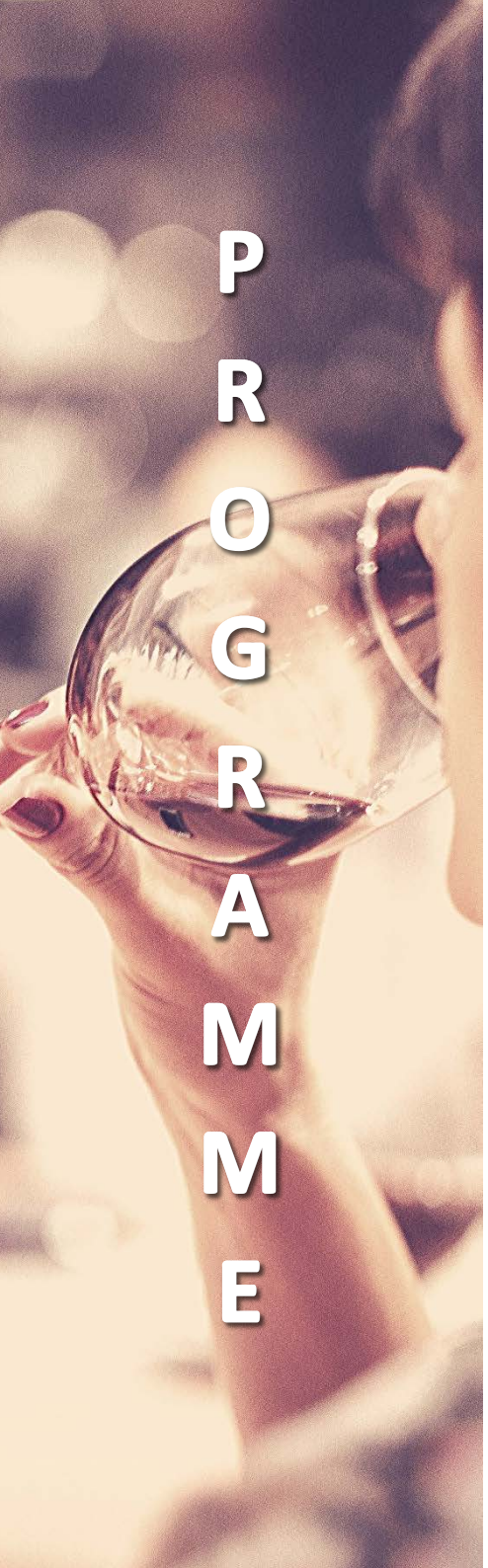
Public concerné :

Tout public

Dates de sessions :

- 26 au 30 avril 2021 : Date limite d'inscription 29 mars 2021
- 7 au 11 juin 2021 : Date limite d'inscription 17 mai 2021

ŒNOClass Linguistique



ANGLAIS APPLIQUE A LA DEGUSTATION : NIVEAU 2

mai ou juin

Par David COBBOLD

Durée de la formation :

5 sessions d'1 heure en WEBINAIRE : 18h/19h
Groupe de 7 maximum

Contenu de la formation :

- Apprendre à parler du vin en anglais
- Utiliser les bon mots ou expression pour décrire un vin
- Être bien compris par un anglophone
- Cours en anglais où chaque membre a son temps de parole pour s'exercer.

Tarifs :

- Adhérents : 250 € HT
- Non adhérents : 310 € HT

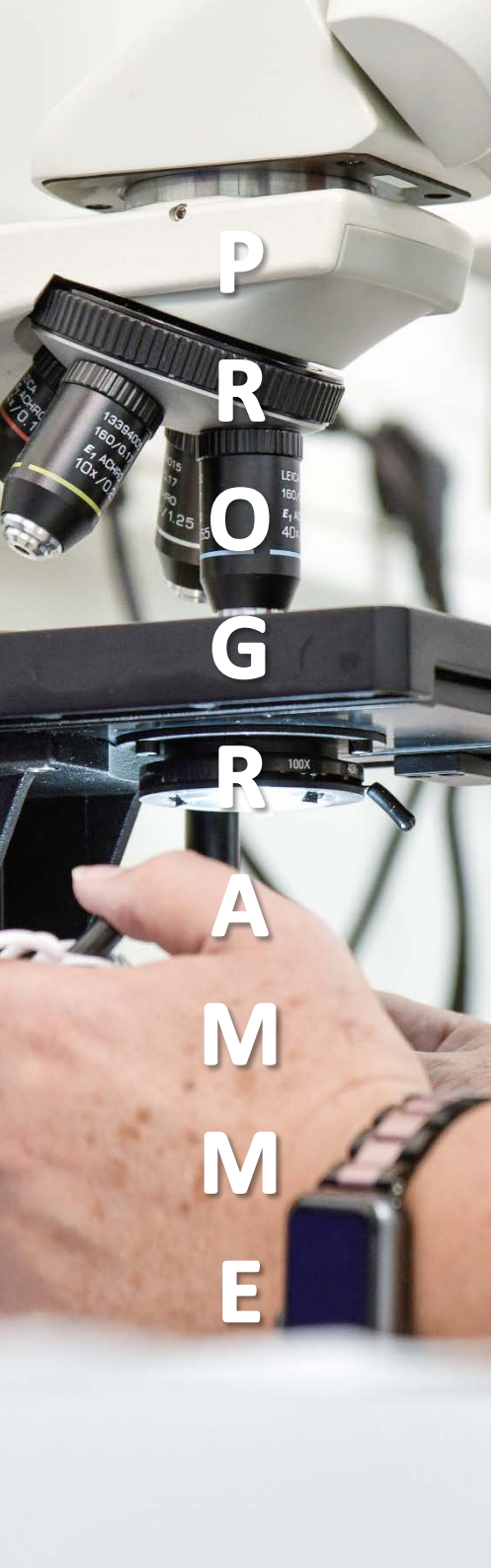
Public concerné :

Tout public

Dates de sessions :

- 3 au 7 mai 2021 : Date limite d'inscription 12 avril 2021
- 21 au 25 juin 2021 : Date limite d'inscription 31 mai 2021

ŒNOClass Linguistique



VALIDATION D'UNE METHODE D'ANALYSES

4 mai

Par Philippe CAILLAUD (Service CIL des Œnologues de France)

Durée de la formation :

1 journée en WEBINAIRE : 9h – 12h30 / 13h30 – 17h

Contenu de la formation :

- Accueil, QCM d'entrée et introduction : documents normatifs, contexte de l'incertitude, rappels des statistiques et applications
- Evaluation des performances d'une méthode : étude de la fonction d'étalonnage, exactitude de la méthode, limite de quantification et comparaison à une méthode interne
- Application au laboratoire, questions et bilan

Tarifs :

- Œnologues adhérents : 380 € HT
- Personne supplémentaire (laboratoire) : 310 € HT
- Œnologues non adhérents : 520 € HT

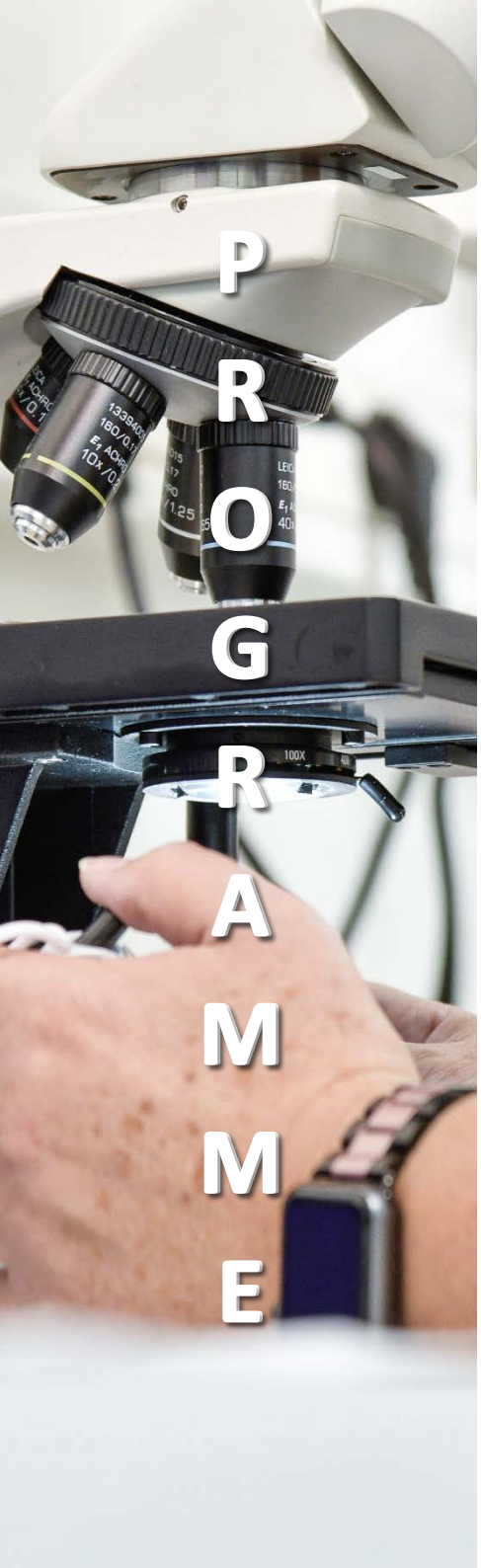
Date limite d'inscription :

16 avril 2021

Public concerné :

Laboratoires œnologiques, laboratoires internes

ŒNOClass Laboratoire



ESTIMATION DES INCERTITUDES DE MESURE

27 mai

Par Philippe CAILLAUD (Service CIL des Œnologues de France)

Durée de la formation :

1 journée en WEBINAIRE : 9h – 12h30 / 13h30 – 17h

Contenu de la formation :

- Accueil, QCM d'entrée et introduction : documents normatifs, contexte de l'incertitude, rappels des statistiques et applications
- Démarche d'estimation des incertitudes : basée sur la norme ISO11352 et le guide OIV, principe des calculs des incertitudes
- Détermination d'un niveau de spécificité, expression finale, surveillance et maîtrise de l'incertitude avec le Zêta-score
- Application au laboratoire, questions et bilan

Tarifs :

- Œnologues adhérents : 380 € HT
- Personne supplémentaire (laboratoire) : 310 € HT
- Œnologues non adhérents : 520 € HT

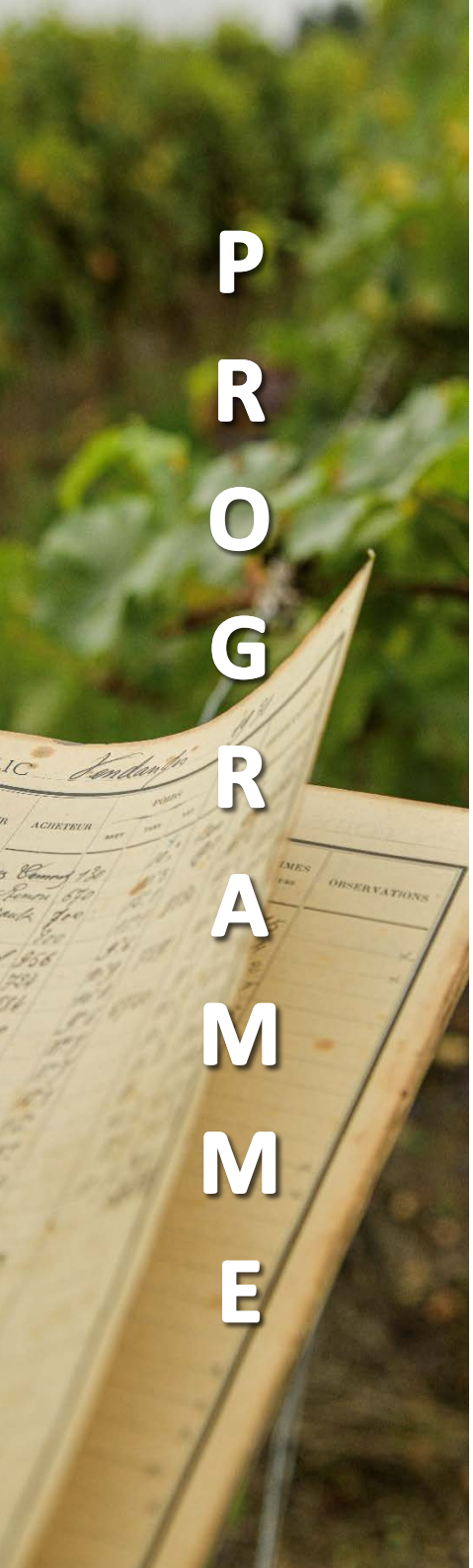
Date limite d'inscription :

7 mai 2021

Public concerné :

Laboratoires œnologiques, laboratoires internes

ŒNOClass Laboratoire



COMPRENDRE MON CONTRAT DE TRAVAIL

Printemps 2021 (dates à venir)

Par Maître Eve Garrigue

Durée de la formation :

3 demi-journées en WEBINAIRE : horaires à préciser

Contenu de la formation :

- Les clauses du contrat de travail : déterminantes, additionnelles et informatives
- La relation du travail à durée déterminée
- Vie de mon contrat de travail : les congés, les maladies
- Droits et obligations du salarié / pouvoir disciplinaire de l'entreprise
- Rupture de mon contrat de travail : les différents modes, le licenciement, les conséquences de la rupture

Tarifs :

- Adhérents : 500 € HT
- Non adhérents : 625 € HT

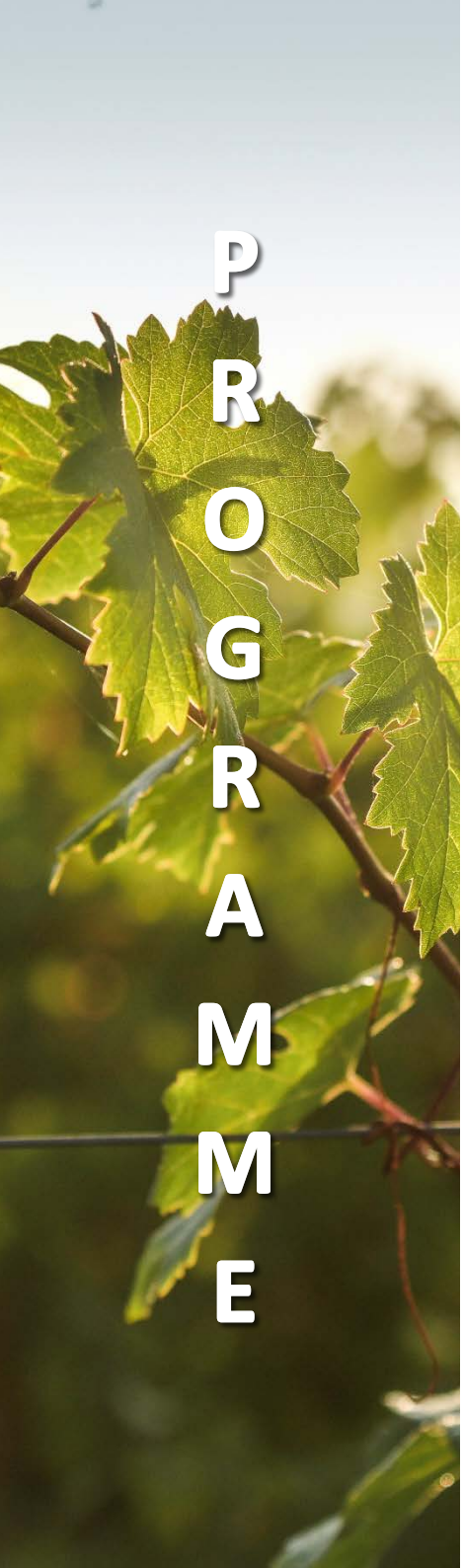
Date limite d'inscription :

A venir

Public concerné :

Œnologues managers, œnologues/responsables d'exploitation

ŒNOClass
Juridique et social



ELEVAGE DES VINS ET O_2 DISSOUS

16-23-30 juin

Par Daniel GRANES, Gisèle ELICHIRY et Fabienne BERNOUD (ICV)

Durée de la formation :

3 demi-journées en WEBINAIRE : 9h-12h

Contenu de la formation :

- Optimiser l'élevage de ses vins en cuves
- Oxygène dissous : ami ou ennemi ?
- Gérer la contrainte microbiologique

Tarifs :

- Adhérents : 450 € HT
- Non adhérents : 570 € HT

Date limite d'inscription :

21 mai 2021

Public concerné :

Œnologues conseil, œnologues en production, œnologues/responsables d'exploitation

ŒNOClass
Production
Viticulture
Œnologie

DÉFINIR ET METTRE EN PLACE VOTRE STRATÉGIE DIGITALE

Par Modules Team

Formation en Blended Learning : formation à distance en e-learning (modules vidéo, infographies, gaming, tests...) + session de coaching en visioconférence

25h d'e-learning à réaliser sur 2 mois + coaching en visioconférence

Pourquoi réaliser cette formation ?

Le digital est omniprésent dans notre société, et impacte tous les services d'une entreprise.
Avec cette formation, découvrez comment réussir à conduire un changement digital impactant et durable au sein de votre entreprise.

Contenu de la formation :

- Introduction et définitions liées à la transformation digitale
- Visibilité sur internet et les réseaux sociaux
- Mieux travailler à l'ère du digital
- Les bénéfices de la transformation digitale

Tarifs :

- Adhérents : 1 900 € HT
- Non Adhérents : 2 500 € HT

Public concerné :

Œnologues managers

Dates de sessions :

- 8 mars 2021 au 7 mai 2021 : Date limite d'inscription 15 février 2021
- 12 avril 2021 au 11 juin 2021 : Date limite d'inscription 22 mars 2021
- 10 mai au 9 juillet 2021 : Date limite d'inscription 19 avril 2021

ŒNOClass
management
communication
commerce

SALES 4.0

Par Modules Team

Formation en Blended Learning : formation à distance en e-learning (modules vidéo, infographies, gaming, tests...) + session de coaching en visioconférence

30h d'e-learning à réaliser sur 2 mois + coaching en visioconférence

Pourquoi réaliser cette formation ?

Cette formation permet de mieux appréhender le quotidien d'un commercial d'aujourd'hui, en intégrant les nouveaux outils liés au digital, pour plus d'efficacité et d'efficience.

Contenu de la formation :

- La psychologie de la vente
- La méthodologie de la vente
- Les outils de la vente
- Etre commercial à l'ère du digital : les nouveaux outils

Tarifs :

o Adhérents : 1 900 € HT
o Non Adhérents : 2 500 € HT

Public concerné :

Œnologues commerciaux

Dates de sessions :

- 1 mars 2021 au 30 avril 2021 : Date limite d'inscription 15 février
- 5 avril 2021 au 4 juin 2021 : Date limite d'inscription 15 mars
- 3 mai 2021 au 2 juillet 2021 : Date limite d'inscription 12 avril

ŒNOClass
management
communication
commerce

MANAGEMENT OPERATIONNEL

Par Modules Team

Formation en Blended Learning : formation à distance en e-learning (modules vidéo, infographies, gaming, tests...) + session de coaching en visioconférence

20h d'e-learning à réaliser sur 2 mois + coaching en visioconférence

Pourquoi réaliser cette formation ?

Cette formation permet aux managers de mieux comprendre les relations interpersonnelles afin de mieux gérer son équipe et les projets de son entreprise.

Contenu de la formation :

- La dimension psychologique
- Simplifier les problématiques de management
- Créer les conditions de la motivation
- Accompagner efficacement le changement
- Gérer les équipes et les réseaux

Tarifs :

o Adhérents : 1 900 € HT
o Non Adhérents : 2 500 € HT

Public concerné :

Œnologues managers, chefs d'équipe

Dates de sessions :

- 15 février 2021 au 16 avril 2021 : Date limite d'inscription 25 janvier
- 15 mars 2021 au 14 mai 2021 : Date limite d'inscription 22 février
- 12 avril 2021 au 11 juin 2021 : Date limite d'inscription 22 mars

ŒNOClass
management
communication
commerce

REUSSIR VOS ENTRETIENS D'EMBAUCHE

Par Modules Team

Formation en Blended Learning : formation à distance en e-learning (modules vidéo, infographies, gaming, tests...) + session de coaching en visioconférence

5h d'e-learning à réaliser sur 2 mois + coaching en visioconférence

Pourquoi réaliser cette formation ?

Cette formation permet à toutes les personnes en recherche d'emploi ou de stage de mieux se préparer aux différentes phases d'un processus d'embauche : préparation, gestion de son image, intégration en entreprise.

Contenu de la formation :

- Connaître le contexte
- Gérer son image, bien se connaître
- Maîtriser les étapes du recrutement
- Intégrer une nouvelle entreprise

Tarifs :

- Adhérents : 700 € HT
- Non adhérents : 900 € HT

Public concerné :

Œnologues en recherche d'emploi

Dates de sessions :

Sur demande

ŒNOClass management communication commerce