



UNIVERSITÉ
DE LORRAINE



UFR | ARTS
LETTRES
LANGUES · METZ

2025
2026



FORMATIONS EN ŒNOLOGIE ET BIÉROLOGIE

● 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 – Fondamentaux œnologiques et dégustations en ligne (niveau 1)

 12 heures

 Cours à distance

POUR QUI ? POUR QUOI FAIRE ?

Le cours Culture et vins du monde – Fondamentaux œnologiques et dégustations en ligne (niveau 1) a été conçu pour les œnophiles amateurs ainsi que pour les professionnels exerçant dans les secteurs de l'hôtellerie-restauration et de 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 et espagnole, et souhaitez découvrir les vins européens et du Nouveau Monde ? L'UFR Arts, Lettres et Langues de l'Université de Lorraine, site de Metz, vous propose 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 à ce module : 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 webinaire sur 6 séances de 2 heures, **les lundis de 18h à 20h** :

> 6, 13 et 20 octobre / 3, 17 et 24 novembre 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

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

À l'issue de la formation et sous réserve d'assiduité, une attestation de l'Université de Lorraine est délivrée au stagiaire.

Culture et vins du monde – Approfondissements œnologiques et dégustations en ligne (niveau 2)



12 heures



Cours à distance

Il est possible de s'inscrire au cours *Culture et vins du monde – Approfondissements œnologiques et dégustations en ligne (niveau 2)* même sans avoir suivi le niveau 1.

POUR QUI ? POUR QUOI FAIRE ?

Le cours Culture et vins du monde – niveau 2 a été conçu pour les **œnophiles amateurs** ainsi que pour les **professionnels** exerçant dans les secteurs de l'hôtellerie-restauration et de 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 et espagnole, et souhaitez approfondir votre connaissance des vins européens et du Nouveau Monde ? L'UFR Arts, Lettres et Langues de l'Université de Lorraine, site de Metz, vous propose une formation originale en Culture et vins du monde – niveau 2. Toute personne âgée d'au moins 18 ans et désireuse de développer ses connaissances et ses savoir-faire peut s'inscrire à ce module : 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 webinaire sur 6 séances de 2 heures, **les lundis de 18h à 20h** :

> 12, 19 et 26 janvier / 2 et 9 février / 2 mars 2026

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

Ce niveau propose une approche comparative entre les vins de France et les vins étrangers. Les régions viticoles abordées au niveau 2 diffèrent de celles étudiées au niveau 1.

- Approfondir ses techniques de dégustation ;
- Compléter ses connaissances sur les vins de France ;
- Découvrir les vins des pays suivants : Afrique du Sud, Allemagne, Autriche, Espagne, Italie (Sud) ;
- Consolider ses connaissances en viticulture et en œnologie afin de mieux comprendre les facteurs naturels et humains intervenant dans l'élaboration du vin ;
- Être sensibilisé(e) à la législation vinicole ;
- Approfondir la notion de *terroir* ;
- Acquérir une ouverture culturelle internationale à travers la découverte de l'œnologie.

À l'issue de la formation et sous réserve d'assiduité, une attestation de l'Université de Lorraine est délivrée au stagiaire.

Culture et vins du monde : Les master class de la dégustation



3, 6 ou 12 heures



Cours en présentiel

UNE NOUVELLE SÉLECTION DE
VINS POUR CHAQUE SESSION !

POUR QUI ? POUR QUOI FAIRE ?

Les *master class* de dégustation de vins du monde s'adressent aux **amateurs** comme aux **professionnels** des secteurs de l'hôtellerie, de la restauration, des brasseries et des cafés. Animées en langue française, ces sessions sont ouvertes à toute personne majeure souhaitant développer ses connaissances et ses savoir-faire : salariés, indépendants, demandeurs d'emploi, retraités, membres du personnel universitaire, etc.

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 ?

La formation se déroule en présentiel, sur le campus de l'île du Saulcy, à Metz, dans les locaux de l'UFR Arts, Lettres et Langues.

Trois sessions sont proposées :

SESSION 1 – Cépages blancs et rouges en France et dans le monde (durée totale : 6 heures)

> Jeudis 6, 13 et 20 novembre 2025 de 17h30 à 19h30 (3 séances de 2 heures)

SESSION 2 – Italie *versus* Espagne : le match (durée totale : 3 heures)

> Samedi 7 février 2026 de 9h30 à 12h30 (1 séance de 3 heures)

SESSION 3 – À la découverte des vins d'Australie et de Nouvelle-Zélande (durée totale : 3 heures)

> Samedi 7 mars 2026 de 9h30 à 12h30 (1 séance de 3 heures)

Les formations sont assurées par Christophe Poiré, DipWSET, spécialiste des vins du monde et enseignant-chercheur à l'UFR Arts, Lettres et Langues de Metz.

COÛTS DE LA FORMATION :

Session	Durée	Tarif individuel	Tarif personnel de l'Université	Tarif employeur
Session 1	6h	84 €	72 €	114 €
Session 2	3h	48 €	42 €	57 €
Session 3	3h	48 €	42 €	57 €

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Découvrir des vins du monde, du vieux continent comme du nouveau monde ;
- Identifier les caractéristiques organoleptiques des principaux cépages ;
- Explorer des régions viticoles internationales ;
- Approfondir les techniques de dégustation pour décrire un vin avec précision ;
- Savoir évaluer la qualité et le potentiel de garde d'un vin ;
- Comprendre les températures de service recommandées ;
- Identifier les facteurs naturels et humains influençant l'élaboration des vins dégustés.

À l'issue de la formation et sous réserve d'assiduité, une attestation de l'Université de Lorraine est délivrée au stagiaire.

Wine & Spirit Education Trust (WSET) Diplôme en vins – Niveau 1



6 heures



Cours en présentiel



Examen : 45 min

Initiez-vous aux fondamentaux du vin et développez des compétences en dégustation, viticulture et vinification pour mieux comprendre l'univers du vin.

À l'issue de la formation, vous pourrez obtenir le diplôme de niveau 1 du WSET.

PAR QUI ?

L'expertise universitaire, l'expérience de terrain et la passion du vin réunies dans un partenariat innovant entre **Esprits de Vins**, le **CFA Raymond Mondon** de Metz, et l'**UFR Arts, Lettres et Langues** de l'Université de Lorraine, site de Metz, satellite d'Esprits de Vins dont le siège est situé à Mâcon.

POUR QUI ? POUR QUOI FAIRE ?

La formation s'adresse aux **professionnels** de la restauration, de l'hôtellerie et du commerce des boissons (vente au détail, sommellerie, distribution), ainsi qu'aux **personnes en reconversion** ou aux **passionnés** souhaitant acquérir des bases en œnologie.

Aucun prérequis n'est exigé.

Langue d'enseignement : français

COMMENT ? AVEC QUI ?

La formation se déroule **en présentiel**, dans le laboratoire de dégustation du CFA Hôtelier Raymond Mondon, situé au 4 Boulevard de la Défense à Metz.

Deux dates de préparation au WSET 1 sont proposées pour l'année universitaire 2025-2026 :

DATE 1 – WSET 1

> Samedi 24 janvier 2026 de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h30

Durée totale : 6 heures de formation + 1 heure d'examen (de 17h00 à 18h00)

DATE 2 – WSET 1

> Vendredi 6 mars 2026 de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h30

Durée totale : 6 heures de formation + 1 heure d'examen (de 17h00 à 18h00)

Les formations sont assurées par Christophe Poiré, DipWSET, spécialiste des vins du monde et enseignant-chercheur à l'UFR Arts, Lettres et Langues de Metz, et/ou par d'autres spécialistes habilités à enseigner dans le cadre du WSET.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Présenter les étapes fondamentales de la viticulture et de la vinification ;
- Identifier et valoriser les types et styles de vins issus des principaux cépages ;
- Décrire les caractéristiques organoleptiques essentielles des vins ;
- Appliquer les principes de conservation et de service du vin ;
- Maîtriser les bases des accords mets et vins ;
- Conseiller efficacement les clients et répondre à leurs attentes.

PROGRAMME

1. Viticulture et vinification

- Parties du raisin
- Cycle annuel de la vigne
- Influence du climat
- Fermentation alcoolique
- Étapes d'élaboration des vins

2. Types, styles et caractéristiques des vins

- Principaux styles de vins
- Principaux cépages
- Exemples de vins issus de ces cépages
- Autres types de vins

3. Stockage, service et accords

- Températures de service
- Techniques de service
- Accords mets et vins
- Stockage des vins

PÉDAGOGIE

- Alternance de **cours théoriques** et de **dégustations commentées**
- Échanges et discussions interactives
- Utilisation du *Systematic Approach to Tasting Wine® (SAT)* et du livret officiel fourni par le WSET

MODALITÉS PRATIQUES ET TARIFS

Coût pédagogique

Stage + inscription à l'examen + livret : 290 €

(Pour un virement hors UE, ajouter 20 € de frais supplémentaires)

Conditions de règlement et d'annulation

- Aucun remboursement n'est possible en cas d'absence à l'examen ou d'annulation moins de 10 jours avant le début de la formation.
- En cas d'annulation du stage, le livret reste dû (20 €) et sera déduit du remboursement.
- Si la formation est prise en charge par un employeur, merci de demander un devis. Une convention de formation sera établie.
- L'inscription est confirmée uniquement à réception du règlement ou de la convention signée, sous réserve de places disponibles.
- **Aucune réservation de place ne peut être effectuée sans règlement préalable.**

Effectif minimum

Les formations sont ouvertes sous réserve d'un minimum de **10 participants**.

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

Contact administratif et pédagogique :

Carole NICOLAS

☎ **07 88 15 17 20**

✉ **contact@espritsdevins.com**



Les inscriptions et demandes de renseignements pour cette formation WSET s'effectuent exclusivement auprès de Esprits de Vins. Aucune inscription ne peut être prise en charge directement par l'Université de Lorraine.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- **Examen** : QCM de 30 questions
- **Durée** : 45 minutes
- L'examen se déroule le jour même du stage, aux alentours de 17 heures.
- Les copies sont envoyées et corrigées à Londres par le WSET.
- Les résultats sont communiqués sous 4 à 6 semaines.
- Aucun compte rendu individuel de correction ni de copie n'est fourni.
- En cas de recours sur les résultats, des frais supplémentaires sont appliqués.

Culture et bières du monde – les Master class de la dégustation



12 heures



Cours en présentiel

POUR QUI ? POUR QUOI FAIRE ?

Les *master class* de dégustation de bières du monde s'adressent aussi bien aux amateurs qu'aux professionnels du secteur de l'hôtellerie, de la restauration, des brasseries et des cafés.

Les séances sont animées en langue française. Toute personne âgée d'au moins 18 ans, souhaitant développer ses connaissances et ses compétences, peut s'y inscrire : salariés, indépendants, demandeurs d'emploi, retraités, membres du personnel...

COMMENT ET AVEC QUI ?

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

Elle se déroule sur 6 séances de 2 heures, **les jeudis de 17h30 à 19h30** :

> 15, 22 et 29 janvier / 5 et 12 février / 5 mars 2026

La formation est assurée par Pierre Roussy, spécialiste en biérogologie et enseignant à l'INSPÉ de Lorraine.

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

- Comprendre l'histoire et la culture de la bière dans le monde ;
- Identifier les ingrédients clés de son élaboration ;
- S'initier aux techniques de brassage ;
- Développer ses compétences en dégustation ;
- Expérimenter par la pratique ;
- Acquérir une ouverture culturelle internationale à travers la découverte de la biérogologie.

À l'issue de la formation et sous réserve d'assiduité, une attestation de l'Université de Lorraine est délivrée au stagiaire.





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

57000 METZ

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



- + Wine & Spirit Education Trust (WSET)
- + Culture et bières du monde – les Master class de la dégustation

ALL-METZ.UNIV-LORRAINE.FR