

PROJET PEDAGOGIQUE –PROJET EDUCATIF	
ETABLISSEMENT	INSTITUT SUPERIEUR CLORIVIERE – PARIS 12 CODE UAI : 0751883P
FAMILLE DE PROJET	Développement d'univers professionnalisant
INTITULE DU PROJET	Entretien et développement de la vigne, du chai et de la salle de dégustation professionnelle
PUBLIC(S) CONCERNE(S)	Tout public : apprentis – formateurs et professionnels de la filière des Vins et Spiritueux
OBJECTIFS	Faire de ces outils pédagogiques un support pour développer les formations diplômantes, qualifiantes et continues.
DESCRIPTION	<p>Situés au sein de l'établissement, la vigne pédagogique de 100 pieds et 17 cépages ainsi que le chai équipé de 5 cuves en inox et d'un micro pressoir permettent aux apprentis du BTS technico-commercial, option vins et spiritueux, de bénéficier d'une pratique expérimentale de l'ensemble des processus de la viticulture et de la vinification.</p> <p>Chaque année, les apprentis font leur propre cuvée, accompagnés par le formateur vigneron.</p> <p>La salle de dégustation professionnelle équipée de 24 postes, faite sur mesure, permet, quant à elle, d'initier les apprentis aux techniques de l'œnologie et des accords mets et vins.</p> <p>Ces équipements nécessitent des investissements pour l'entretien (crachoirs en inox, refroidissement du chai et peinture...) et des achats (une cuve de plus, achat de vins, achat de filets pour protéger la vigne des oiseaux ...).</p> <p>Nos objectifs :</p> <p style="text-align: center;"> Partager Professionnaliser Expérimenter Découvrir Pratiquer Se perfectionner </p> <p>Nos ambitions :</p> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;"> </div> <p>Dans quel but ?</p> <p>Pour maintenir les infrastructures existantes, les développer davantage et les faire connaître afin que ces outils pédagogiques puissent aussi être utilisés d'une manière plus large par les professionnels de la filière des Vins et Spiritueux pour des formations continues, des 'team building' ou des 'master class' à destination du grand public.</p> <p>En synthèse : un lieu pédagogique convivial où des vignerons de province, des négociants, des commerciaux de domaines viticoles, des professionnels de la filière venant de toute la France puissent utiliser ces infrastructures, idéalement situées dans Paris, afin de développer leur notoriété, organiser des dégustations, des mini-salons, des formations continues tout en côtoyant les apprentis, ce qui offrirait une belle mixité professionnelle.</p>
FINANCEMENT DU PROJET	Coût total prévisionnel : 15 000 €
CONTACTS	info@cloriviere.paris paula.lopes@cloriviere.paris