



# 5 min!

## Questionnaire relatif aux besoins des membres en formation continue

- Constatant la diversité et la qualité de l'offre en matière de formation continue assurée par l'EIC, la RAC, le SRVA, Prométerre et d'autres organismes, offre que nous ne souhaitons pas concurrencer
- Constatant aussi le besoin pour de la formation continue très ciblée, suite aux suggestions de plusieurs membres

Nous vous serions gré de bien vouloir remplir minutieusement les rubriques suivantes afin que l'USOE puisse cibler judicieusement ses choix et contribuer à la mise sur pied d'évènements susceptibles de vous satisfaire pleinement.

Langues souhaitées :

Priorité : F D I

Aussi possible en : F D I

Vos souhaits de perfectionnement concernent :

DISCIPLINES	BRANCHES	THEMES
<input type="checkbox"/> Environnement économique	<input type="checkbox"/> Marketing <input type="checkbox"/> Techniques de vente <input type="checkbox"/> Management <input type="checkbox"/> Législation/contrôle de cave <input type="checkbox"/> Prix de revient <input type="checkbox"/> Gestion/planification <input type="checkbox"/> Gestion de projet <input type="checkbox"/> Etudes de cas pratiques <input type="checkbox"/> Autre(s)	
<input type="checkbox"/> Dégustation	<input type="checkbox"/> Perfectionnement en Analyse Sensorielle <input type="checkbox"/> Formation juré de concours <input type="checkbox"/> Connaissances viti-vinicoles <input type="checkbox"/> Autre(s)	<input type="checkbox"/> Vins blancs internationaux <input type="checkbox"/> Vins rouges internationaux
<input type="checkbox"/> Oenologie	<input type="checkbox"/> Valorisation du potentiel de la vendange	<input type="checkbox"/> Rouge



## Questionnaire relatif aux besoins des membres en formation continue

<input type="checkbox"/> Vinifications spéciales	<input type="checkbox"/> Blanche
<input type="checkbox"/> Techniques d'élevage	<input type="checkbox"/> Rouges
<input type="checkbox"/> Maîtrise des outils de production	<input type="checkbox"/> Blanches
<input type="checkbox"/> Microbiologie des vins	<input type="checkbox"/> Vins doux
<input type="checkbox"/> Traçabilité du produit	<input type="checkbox"/> Vins mousseux
<input type="checkbox"/> Maîtrise de l'hygiène	<input type="checkbox"/> Vins sous bois
<input type="checkbox"/> Maîtrise des déchets et effluents de cave	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Autre(s)	<input type="checkbox"/> Concentration (autoenrichissement des moûts)
	<input type="checkbox"/> Clarification/séparation
	<input type="checkbox"/> Autre :
<input type="checkbox"/> Viticulture	<input type="checkbox"/> Géologie/pédologie sur le terrain
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Techniques d'évaluation de la maturation des raisins
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Connaissances et valorisation des cépages
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Rouges
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Blancs
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Phytosanitaire, maladies, ravageurs
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Biologie de la vigne
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Législation
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Autre(s)
<input type="checkbox"/> Autre(s)	