

DIPLOME NATIONAL D'OENOLOGUE (2^{nde} année)

REFERENCE : 28ID501G

Formation continue intégrée

PRESENTATION DE LA FORMATION

Année universitaire 2018/2019

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p>Responsable pédagogique Hervé ALEXANDRE Professeur IUVV Tél : 03 80 39 91 41 rvalex@u-bourgogne.fr</p>	<p>Assistant(e) de formation Anne-Marie FLACK / Tél : 03 80 39 91 41 anne-marie.flack@u-bourgogne.fr</p> <p>Ingénieur de formation Laurent JAILLET / Tél : 03.80.39.51.95 laurent.jaillet@u-bourgogne.fr</p>

OBJECTIFS

Cette formation professionnalisante, pluridisciplinaire vise à donner aux étudiants une formation leur permettant de faire une carrière dans le secteur vitivinicole et les activités annexes.

- Secteurs privés : Caves coopératives, maisons de négoce, laboratoires-conseils
- Secteurs publics et semi-publics : Chambre d'Agriculture, Service de la Répression des Fraudes, Interprofession, ITV, INAO, Lycées viticoles.
- Secteur para-vitivinicole : agent technico-commercial.

Le diplôme national d'œnologie sanctionne l'obtention de 120 crédits européens au-delà de la licence, conformément au décret n° 2002-482 du 8 avril 2002 susvisé. Le diplôme national d'œnologie est délivré aux étudiants qui ont validé l'ensemble des unités d'enseignement et des stages prévus dans le programme. Diplôme de niveau I (bac + 5).

PUBLIC

- Salarié en reconversion professionnelle dans le cadre d'un CIF ou d'un plan de formation.
- Demandeur d'emploi inscrits au Pôle emploi en reconversion professionnelle.
- Les candidats viennent préférentiellement d'une formation Vigne et vin, Biologie, Biochimie, Chimie ou agro-alimentaire. De solides compétences en chimie et en biologie sont nécessaires.

PRE-REQUIS

Avoir validé la première année de formation de DNO.



SEFCA : Service commun de Formations Continue et par Alternance - Université de Bourgogne

N° Siret : 192 112 373 00 589 - Numéro d'organisme de formation : 26.21.P0018.21

Maison de l'Université - Esplanade Erasme - BP 27877 - 21078 DIJON CEDEX

Tél : 03.80.39.51.80 - Fax : 03.80.39.51.85 - Courriel : formation.continue@u-bourgogne.fr

FORMATEURS

- Enseignants-chercheurs de l'IUVV
- Enseignants chercheurs de l'UFR SVTE
- Intervenants de la filière viti-vinicole.

ORGANISATION DE LA FORMATION

- Durée de la formation : 522h d'octobre à juin
- un stage obligatoire de vinification et d'élevage de 3 mois et demi de septembre à décembre avec mise en place d'une expérimentation.
- Lieu de la formation : Institut de la Vigne et du Vin – Jules Guyot

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Cours magistraux
- Visites d'exploitation viticoles et de structures professionnelles de la filière.
- Travaux dirigés en dégustation.
- Travaux pratiques de dégustation et d'analyse de laboratoire

MOYENS TECHNIQUES

- Salles de cours dotées de vidéo-projecteurs
- Salle de dégustation
- Laboratoire d'analyses
- Salle informatique en libre service
- Connexion wi-fi
- Bibliothèque de travail thématique
- Exploitation viticole de l'Université

PROCESSUS DE SELECTION PEDAGOGIQUE ET DE RECRUTEMENT

Avoir validé la première année de DNO à Dijon.

MODALITES D'EVALUATION ET SANCTION DE LA FORMATION

- Épreuves écrites, pratiques et orales se déroulant en juin.
- Soutenance de rapport de stage en mai.

L'année est validée si l'ensemble des UE sont validées avec une note supérieure ou égale à 10.

- Une session de rattrapage est organisée fin juin.



SEFCA : Service commun de Formations Continue et par Alternance - Université de Bourgogne

N° Siret : 192 112 373 00 589 - Numéro d'organisme de formation : 26.21.P0018.21

Maison de l'Université - Esplanade Erasme - BP 27877 - 21078 DIJON CEDEX

Tél : 03.80.39.51.80 - Fax : 03.80.39.51.85 - Courriel : formation.continue@u-bourgogne.fr

COMPETENCES ACQUISES ET DEBOUCHES

Compétences acquises à l'issue de la formation :

- Faire produire et récolter des raisins de qualité en fonction du type de produit recherché et des impératifs réglementaires
- Conduire la transformation de ces raisins en vin en fonction du type de produit recherché, des impératifs réglementaires et d'hygiène.
- Utiliser ses connaissances sur la composition chimique du vin et son évolution pour la maîtrise des pratiques œnologiques et des traitements du vin.
- Choisir les analyses adaptées au contrôle ou répondre à un problème donné, les réaliser ou les faire réaliser, interpréter les résultats et donner les conseils et prescriptions nécessaires.
- Manager l'ensemble de la qualité dans une entreprise vitivinicole.
- Participer à la conception ou à la rénovation d'un cuvier de vinification et d'un hall d'embouteillage, à des recherches technologiques et à des expérimentations sur de nouveaux équipements ou de nouveaux produits œnologiques.

Les œnologues sont appelés à exercer leurs activités dans les secteurs suivants :

- entreprises vitivinicoles (exploitations individuelles ou sociétés, coopératives, groupements de producteurs)
- maisons de négoce, sociétés commerciales
- laboratoires d'œnologie, cabinets d'audit-conseil
- organismes consulaires (chambres d'agriculture)
- organisations syndicales et interprofessionnelles, instituts techniques
- administration d'État (DGCCRF, INAO, VINIFLHOR, agriculture, environnement)
- structures de formation et de recherche
- commerce, distribution, communication sur le vin
- service recherche et développement des industries de produits œnologiques et des équipementiers

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

<http://iuvv.u-bourgogne.fr/formation-initiale/diplome-national-doenologue/formation/7.html>

<http://sefca.u-bourgogne.fr>



SEFCA : Service commun de Formations Continue et par Alternance - Université de Bourgogne

N° Siret : 192 112 373 00 589 - Numéro d'organisme de formation : 26.21.P0018.21

Maison de l'Université - Esplanade Erasme - BP 27877 - 21078 DIJON CEDEX

Tél : 03.80.39.51.80 - Fax : 03.80.39.51.85 - Courriel : formation.continue@u-bourgogne.fr