

DIPLOME NATIONAL D'OENOLOGUE

Année 2

REFERENCE : 28ID501G

Congé Individuel de Formation

PROGRAMME DE FORMATION

Année universitaire 2018-2019

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p>Responsable pédagogique Hervé ALEXANDRE rvalex@u-bourgogne.fr</p> <p>Scolarité – Secrétariat pédagogique Emmanuelle LAVRADOR : 03.80.39.61.90 emmanuelle.lavrador@u-bourgogne.fr</p>	<p>Ingénieur de formation Laurent JAILLET / Tél : 03.80.39.51.95 laurent.jaillet@u-bourgogne.fr</p> <p>Assistante de formation Anne-Marie FLACK / Tél : 03.80.39.91.41 anne-marie.flack@u-bourgogne.fr</p>
<p>UC5 - La filière et sa réglementation</p> <ul style="list-style-type: none"> - appliquer la législation en vigueur pour la production des raisins - appliquer la législation en vigueur pour l'élaboration des vins et des produits dérivés - appliquer la législation en vigueur pour le conditionnement des vins et des produits dérivés - garantir la légalité des procédures appliquées au moût et au vin 	54 h
<p>UC6 - Assurance qualité</p> <ul style="list-style-type: none"> - organiser un système général d'assurance qualité (normes ISO...) - participer à l'établissement et contrôler la mise en place de pratiques vitivinicoles respectueuses de l'environnement - participer à l'établissement et de contrôler la mise en place d'un système HACCP - juger de la conformité et de la garantie d'origine d'un vin ou d'un produit dérivé 	54 h
<p>UC7 - Langue étrangère</p>	30 h
<p>UC8 - Conduite d'entreprise (incluant la capacité professionnelle agricole)</p> <ul style="list-style-type: none"> - participer à la gestion comptable de l'entreprise - participer à la gestion des ressources humaines - participer à la politique commerciale de l'entreprise 	84 h
<p>UC9 - Effluents et produits dérivés de la vigne et du vin</p> <ul style="list-style-type: none"> - connaître et classer les effluents et produits dérivés de la vigne et du vin - maîtriser et contrôler le processus de valorisation des sous-produits de l'industrie vinicole 	72 h
<p>Unités d'approfondissement</p>	
<p>UC1 - Terroirs et conduite du vignoble</p>	66 h
<p>UC4 - Dégustation professionnelle</p>	96 h
<p>UC8 - Conception et implantation rationnelle d'installation vinicole</p>	36 h
<p>UC8 - Expérimentation et développement de nouveaux procédés œnologiques</p>	30 h
<p>Stage pratique (décomposé en deux phases)</p>	539 h
<p>Volume horaire total (examens compris et hors stage)</p>	522 H

Plus de détails sur le contenu pédagogique de la formation à l'adresse suivante :

[\[http://www.u-bourgogne-formation.fr/IMG/pdf/ff-dno-fi.pdf\]](http://www.u-bourgogne-formation.fr/IMG/pdf/ff-dno-fi.pdf)