

DIPLOME NATIONAL D'OENOLOGUE

Année 2

REFERENCE : 28ID501G

Congé Individuel de Formation

PROGRAMME DE FORMATION

Année universitaire 2018-2019

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
Responsable pédagogique Hervé ALEXANDRE rvalex@u-bourgogne.fr Scolarité – Secrétariat pédagogique Emmanuelle LAVRADOR : 03.80.39.61.90 emmanuelle.lavrador@u-bourgogne.fr	Ingénieur de formation Laurent JAILLET / Tél : 03.80.39.51.95 laurent.jaillet@u-bourgogne.fr Assistante de formation Anne-Marie FLACK / Tél : 03.80.39.91.41 anne-marie.flack@u-bourgogne.fr
UC5 - La filière et sa réglementation	54 h
<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 	
UC6 - Assurance qualité	54 h
<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 	
UC7 - Langue étrangère	30 h
UC8 - Conduite d'entreprise (incluant la capacité professionnelle agricole)	84 h
<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 	
UC9 - Effluents et produits dérivés de la vigne et du vin	72 h
<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 	
Unités d'approfondissement	
UC1 - Terroirs et conduite du vignoble	66 h
UC4 - Dégustation professionnelle	96 h
UC8 - Conception et implantation rationnelle d'installation vinicole	36 h
UC8 - Expérimentation et développement de nouveaux procédés œnologiques	30 h
Stage pratique (décomposé en deux phases)	539 h
Volume horaire total (examens compris et hors stage)	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)