

# Diplôme Universitaire de TECHNICIEN en ŒNOLOGIE

REFERENCE : 28SD003G

Formation continue spécifique

## PRESENTATION DE LA FORMATION

Année universitaire 2018/2019

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p><b>Responsable pédagogique</b> Dominique PEYRON Maître de Conférence IUVV Tél : 03.80.39.91.41</p>	<p><b>Assistant(e) de formation</b> Anne-Marie FLACK / Tél : 03 80 39 91 41 anne-marie.flack@u-bourgogne.fr</p> <p><b>Ingénieur de formation</b> Laurent JAILLET / Tél : 03.80.39.51.95 laurent.jaillet@u-bourgogne.fr</p>

### OBJECTIFS

Ce diplôme universitaire vise à permettre l'acquisition et/ou à renforcer les connaissances et les compétences nécessaires pour répondre aux exigences d'une production vinicole de qualité. Il permet de maîtriser les connaissances scientifiques et techniques liées à l'élaboration (vinification, élevage et mise en bouteille) du vin.

### PUBLIC

Ce diplôme s'adresse aux professionnels de la vigne et du vin, salariés et propriétaires d'exploitations viticoles, techniciens de différents organismes publics ou privés impliqués dans des actions d'expérimentation, ainsi qu'à toutes personnes titulaires d'un baccalauréat (ou titre équivalent), qui présentent un fort intérêt pour le monde viti-vinicole.

Cette formation est accessible aux salariés en Congé Individuel de Formation, en plan de formation ou à titre individuel.

### PRE-REQUIS

La formation est ouverte aux titulaires au minimum du baccalauréat, d'un titre équivalent ou justifiant d'une expérience professionnelle et/ou personnelle pouvant donner lieu à une validation des acquis professionnels et personnels (VAP, aussi dénommée VA85).

### FORMATEURS

- Enseignants-chercheurs de l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (viticulture et œnologie)
- Professionnels du monde viticole



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

## ORGANISATION DE LA FORMATION

- Durée de la formation : 169h sur 28 jours de cours (dont examens)
- Lieu de la formation : Institut Universitaire de la Vigne et du Vin Jules Guyot
- Rythme de la formation : 1 jour par semaine (vendredi) d'octobre à juin.

## METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Cours magistraux
- Visites de cuveries et de tonnellerie
- Travaux dirigés en dégustation
- Travaux pratiques de laboratoire

## MOYENS TECHNIQUES

- Salles de cours dotées de vidéo-projecteurs
- Salle de dégustation
- Laboratoire d'analyse des vins
- Salle informatique en libre service
- Connexion wi-fi
- Bibliothèque de travail thématique

## PROCESSUS DE SELECTION PEDAGOGIQUE ET DE RECRUTEMENT

Le dépôt de candidature est à effectuer auprès du secrétariat de l'Institut de la Vigne et du Vin « Jules Guyot » à partir du mois de mai.

Les documents attendus sont les suivants :

- un Curriculum Vitae
- une lettre de motivation librement rédigée
- la copie des diplômes obtenus

Ces documents sont à transmettre par mail à : [anne-marie.flack@u-bourgogne.fr](mailto:anne-marie.flack@u-bourgogne.fr)

Avant tout dépôt de candidature, il est fortement conseillé de contacter Monsieur Jaillet, ou Madame Flack, afin de déterminer au mieux votre parcours de formation.

L'admission est prononcée par une commission composée par l'équipe pédagogique intervenant dans la formation.

Si besoin est, un dossier de demande de validation des acquis est constitué pour être examiné par la Commission ad hoc.

Remarque : la démarche de Congé Individuel de Formation doit être engagée au moins 4 à 5 mois avant le début de la formation.

L'inscription administrative se fait au SEFCA.

## MODALITES D'EVALUATION ET SANCTION DE LA FORMATION

Le DU Technicien en Œnologie est validé si l'étudiant obtient au moins 10 à la moyenne coefficientée des trois évaluations suivantes :

- Épreuve pratique d'analyses de laboratoire
- Épreuve pratique d'analyse sensorielle du vin
- Devoir écrit sur les connaissances techniques



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](mailto:formation.continue@u-bourgogne.fr)

## COMPETENCES ACQUISES ET DEBOUCHES

Compétences acquises :

- Suivi analytique des moûts et des vins
- Processus de vinification et d'élevage des vins
- Prévention et traitement des maladies et accidents du vin
- Analyse sensorielle et dégustation œnologique
- Aspects législatifs

Les compétences acquises permettent de mieux maîtriser les différents procédés d'élaboration du vin pour :

- Les viticulteurs
- Les vinificateurs
- Les cavistes
- Les laborantins

...

## INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

<http://iuvv.u-bourgogne.fr/formation-continue/diplomes-universitaires/formation/16.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](mailto:formation.continue@u-bourgogne.fr)