MASTER 1ère année Mention Sciences de la Vigne et du Vin Parcours VIGNE, VIN, TERROIR

REFERENCE : 28ID402H

Formation continue intégrée

PRESENTATION DE LA FORMATION

Année universitaire 2019/2020

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
Responsable pédagogique Sophie TROUVELOT Maître de Conférences IUVV Tél : 03 80 39 91 41 sophie.trouvelot@u-bourgogne.fr	**Assistant(e) de formation** Anne-Marie FLACK / Tél : 03 80 39 91 41 anne-marie.flack@u-bourgogne.fr **Ingénieur de formation** Sandrine CARNIO / Tél : 03 80 39 52 86 sandrina.carnio@u-bourgogne.fr Adresse générique **vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr**

OBJECTIFS

Cette formation professionnalisante, pluridisciplinaire et de haut niveau, vise à répondre à la demande croissante de cadres et de spécialistes viti-vinicoles, à l'échelon national et international.
Cette formation est basée sur trois objectifs pédagogiques :
- offrir aux étudiants des compétences scientifiques solides leur permettant d'appréhender les problèmes auxquels ils pourront être confrontés et de s'adapter aux évolutions du secteur.
- garantir aux étudiants un contact privilégié avec le monde professionnel et les préparer à leur future insertion.
- permettre aux étudiants de se spécialiser par le choix d'un module optionnel, commun à un autre diplôme (DNO ou autres M1 de l'Université de Bourgogne).

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 solide compétences en chimie et en biologie sont nécessaires.

PRE-REQUIS

- Pour être inscrits dans la formation de Master VVT les étudiants doivent justifier :
- soit d'une licence dans les domaines des sciences biologiques, chimiques, biochimiques, agronomiques ou de tout autre diplôme sanctionnant un niveau d'études supérieures équivalent à 180 crédits dans les mêmes domaines ;
- soit d'une des validations prévues aux articles L. 335-5, L. 335-6, L.613-3, L. 613-4 et L. 613-5 du code de l'éducation et des textes pris pour application
- Les candidats étrangers doivent justifier de diplômes équivalents aux précédents et avoir acquis un niveau minimum de connaissance de la langue française (Diplôme Supérieur d'Eudes Françaises ou équivalent).

- En l'absence de diplômes pré-requis, possibilité de Validation d'Acquis Professionnels (VAP)

FORMATEURS

- Enseignants-chercheurs de l'IUVV
- Enseignants chercheurs de l'UFR SVTE
- Enseignants-chercheurs venant d'autres universités
- Intervenants professionnels de la filière viti-vinicole.

ORGANISATION DE LA FORMATION

- Durée de la formation : 500h (dont 20h d'examens)
- Lieu de la formation : Institut de la Vigne et du Vin – Jules Guyot
- Un stage de quatre semaines est prévu en mai

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, d'analyse de laboratoire et d'observations sur le terrain.

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

Avant d'être sélectionné
- Téléchargement du dossier de candidature : https://ecandidat.u-bourgogne.fr/ecandidat/#!accueilView (ouvert à partir de fin avril)
- Les étudiants étrangers non titulaires de diplômes obtenus en France doivent IMPÉRATIVEMENT postuler par l'intermédiaire du site Relations Internationales à l'adresse suivante :
www.u-bourgogne.fr/-Etudiants-internationaux-.html
Tout dossier envoyé directement à notre Secrétariat sera rejeté.
- Transmission du dossier de candidature pédagogique à l'IUVV
- Si besoin est, un dossier de demande de Validation des Acquis Professionnels est constitué pour être examiné par la Commission ad hoc (demander ce dossier auprès du SEFCA).

Après acceptation pédagogique
- Inscription administrative auprès du SEFCA
Remarque : la démarche de Congé Individuel de Formation doit être engagée par anticipation, au moins 4 à 6 mois avant le début de la formation.

MODALITES D'EVALUATION ET SANCTION DE LA FORMATION

- Épreuves écrites, pratiques et orales se déroulant en janvier et en juin selon les UE.
L'année est validée si l'ensemble des UE sont validées avec une note égale ou supérieure à 10.
- Une session de rattrapage est organisée fin juin.

COMPETENCES ACQUISES ET DEBOUCHES

Compétences acquises à l'issue de la première année :
- comprendre l'influence du climat et de la géologie dans l'expression du terroir.
- de comprendre le fonctionnement physiologique de la vigne (statut hydrique, nutrition carbonée et minérale, métabolisme et défense).
- analyser les propriétés agronomiques d'un sol en lien avec l'implantation du vignoble.
- appliquer les méthodologies de zonage.
- appréhender les processus fermentaires appliqués aux technologies des vinifications.
- maîtriser certains outils informatiques (ex : SIG).
- utiliser certains appareils couramment employés en expérimentation au vignoble.

Débouchés :
- intégration en M2 Vigne-Vin-Terroir
- Intégration dans un autre M2 à spécialisation viti-vinicole ou environnementale
- Candidature en DNO

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

http://iuvv.u-bourgogne.fr/formation-initiale/master/formation/10.html

http://sefca.u-bourgogne.fr