

DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE 1ère et 2ème année

REFERENCE : 28RD521L

Apprentissage CFA UB (contrats privés)

PRESENTATION DE LA FORMATION

Années universitaires 2023/2024 et 2024/2025

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p>IUVV</p> <p>Responsable pédagogique Chloë ROULLIER-GALL Maitre de conférences</p>	<p>Chargée de gestion de formation Anne-Marie FLACK / Tél : 03 80 39 91 41</p> <p>Chargée d'ingénierie de formation Sandrine CARNIO / Tél : 03 80 39 51 80</p> <p>Adresse de contact vigne-vin.sefca@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 : Pour le métier d'Agent technico-commercial par exemple.

Le diplôme national d'œnologue 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'œnologue est délivré aux étudiants qui ont validé l'ensemble des unités d'enseignement et des stages prévus dans le programme. Diplôme de niveau 7 (bac + 5).

PUBLIC

Candidats de moins de 30 ans qui souhaitent se former dans le cadre d'une formation en alternance.

Quelques candidats de + de 30 ans ont accès à cette alternance en apprentissage (sportifs de haut niveau, RQTH, ...) contacter le support administratif Sefca pour plus de renseignements.

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

Pour être inscrits dans la formation conduisant au Diplôme National d'œnologue, les étudiants doivent justifier :
Soit d'une licence dans les domaines des sciences biologiques, chimiques, biochimiques, agronomiques
Soit de tout autre diplôme sanctionnant un niveau d'études supérieures équivalent à 180 crédits dans les mêmes domaines ;

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'Études 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 d'autres composantes de l'Université
- Intervenants de la filière viti-vinicole.

ORGANISATION DE LA FORMATION

Le contrat d'alternance doit couvrir l'intégralité du diplôme soit les deux ans de formation soutenue comprise, La formation s'articule entre des périodes de cours alternées avec des périodes en entreprise. La rentrée septembre peut se faire à distance si éloignement géographique (cf calendrier d'alternance)

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 du domaine de l'Université

PROCESSUS DE SELECTION PEDAGOGIQUE ET DE RECRUTEMENT

Toute inscription se fait sur la plate forme e-candidat à des dates bien précises indiquées chaque année sur notre site.

L'inscription aux études en vue de l'obtention du diplôme national d'œnologue est subordonnée à l'examen par un jury du dossier des candidats, qui peut être complété par un entretien de motivation et de projet professionnel.

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.

Après acceptation pédagogique, il est nécessaire de signer un contrat d'apprentissage.

MODALITES D'EVALUATION ET SANCTION DE LA FORMATION

Chaque année est validée si l'ensemble des UE sont validées.

Des épreuves écrites, pratiques et orales se déroulent en janvier et en juin selon les UE.

Une session de rattrapage est organisée fin juin début juillet.

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>

Plus d'infos sur <http://sefca.u-bourgogne.fr>