

**DIPLOME NATIONAL D'OENOLOGUE**

Année 2

REFERENCE : 28ID501H

Congé Individuel de Formation

**PROGRAMME DE FORMATION**

Année universitaire 2019-2020

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