

# DIPLOME NATIONAL D'OENOLOGUE (1<sup>ère</sup> année)

REFERENCE : 28ID401H

Formation continue intégrée

## PRESENTATION DE LA FORMATION

Année universitaire 2019/2020

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p align="center"><b>Responsable pédagogique</b> Christian COELHO Maître de Conférences IUVV Tél : 03 80 69 61 95 christian.coelho@u-bourgogne.fr</p>	<p align="center"><b>Assistant(e) de formation</b> Anne-Marie FLACK / Tél : 03 80 39 91 41 anne-marie.flack@u-bourgogne.fr</p> <p align="center"><b>Ingénieur de formation</b> Sandrine CARNIO / Tél : 03 80 39 52 86 sandrina.carnio@u-bourgogne.fr</p> <p align="center">Adresse générique <b>vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr</b></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 : agent technico-commercial.

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 I (bac + 5).

### 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 solides compétences en chimie et en biologie sont nécessaires.



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

## PRE-REQUIS

- Pour être inscrits dans la formation conduisant au Diplôme National d'Oenologue, 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'Etudes 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

- Durée de la formation : 636h d'octobre à juin
- Deux stages obligatoires :
- un pré-stage de vinification d'au moins 3 semaines avant l'entrée en formation
- un stage de viticulture d'au moins 3 semaines en juin-juillet.
- Lieu de la formation : Institut de la Vigne et du Vin – Jules Guyot

## 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
- Laboratoires d'analyses
- Salle informatique en libre service
- Connexion wi-fi
- Bibliothèque de travail thématique
- Exploitation viticole de l'Université



**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

## PROCESSUS DE SELECTION PEDAGOGIQUE ET DE RECRUTEMENT

Avant d'être sélectionné

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.

Remplir le dossier d'inscription dématérialisé :  
<http://iuvv.u-bourgogne.fr/formation-initiale/diplome-national-doenologue/formation/7.html>

Les étudiants étrangers non titulaires de diplômes obtenus en France doivent IMPERATIVEMENT postuler par l'intermédiaire du site Relations Internationales à l'adresse suivante :

[www.u-bourgogne.fr/-Etudiants-internationaux-.html](http://www.u-bourgogne.fr/-Etudiants-internationaux-.html)

Tout dossier envoyé directement à notre Secrétariat sera rejeté.

Après acceptation pédagogique

Au titre de la formation continue, inscription administrative auprès du SEFCA

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).

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 supérieure ou égale à 10.

- Une session de rattrapage est organisée fin juin.

## 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.

La validation de la première année permet l'accès en seconde année.

## INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

<http://iuvv.u-bourgogne.fr/formation-initiale/diplome-national-doenologue/formation/7.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)