

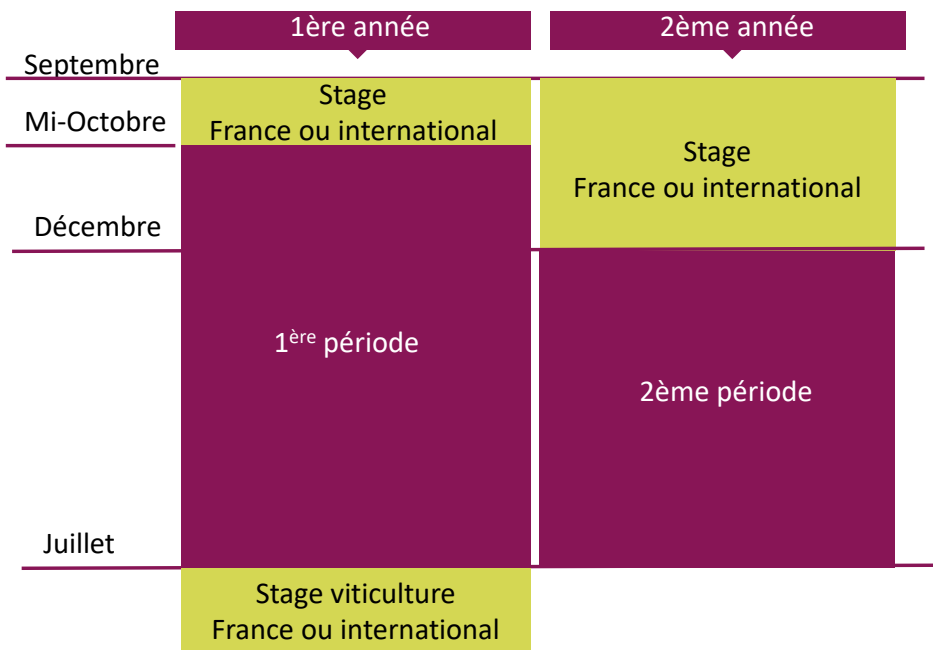
BAC +5

Après votre licence dans une discipline scientifique, l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin vous propose d'intégrer son DNO. Cette **formation de renommée internationale** est reconnue par les professionnels de la filière. **En 2 ans**, vous pourrez développer des compétences en œnologie et viticulture.

OBJECTIFS

- Former des responsables à des postes d'encadrement possédant une connaissance des vinifications
- Savoir analyser une situation, poser un diagnostic et prendre des décisions pertinentes
- Développer les compétences à tous les niveaux des itinéraires techniques
- Maîtriser et interpréter les analyses œnologiques
- Maîtriser les concepts clés en viticulture

ORGANISATION DES ÉTUDES



LES + DU PROGRAMME

- 1 Possibilité de faire la 2^{ème} année en apprentissage
- 2 Deux ans de formation Dont 6 mois en entreprise
- 3 Nombreuses activités Professionnelles au Domaine De l'Université de Bourgogne
- 4 Nombreux intervenants De la filière
- 5 Implication dans la vie de L'institut: bureau des étudiants, Gala, œnopiades,..
- 6 Un accompagnement personnalisé De votre parcours : stage, réseaux...

• Viticulture

La vigne et son milieu
Bases de la viticulture et production des raisins

• Analyse sensorielle

Dégustation professionnelle

• Management d'entreprise

Comptabilité/Gestion
Législation/Fiscalité
Assurance/Qualité

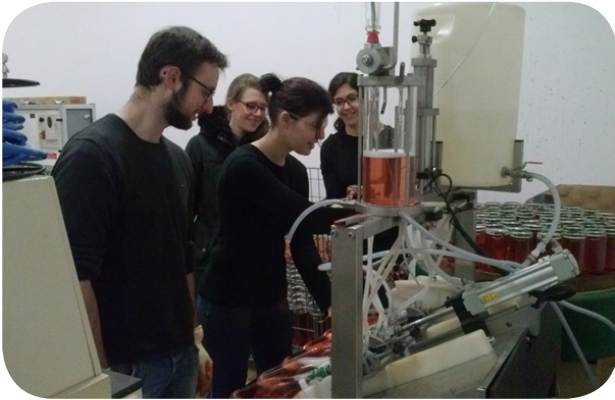
• Œnologie

Micro-organisme et fermentations
Technologie des vinifications
Pratiques œnologiques
Composition et évolution du vin
Technique d'analyse des moûts et des vins

• Etudes recherche et expérience professionnelle

Stage, mémoire de fin d'étude
Conduite d'expérimentation
Conduite de projets : marketing, analyse sensorielle

CONDITIONS D'ADMISSION



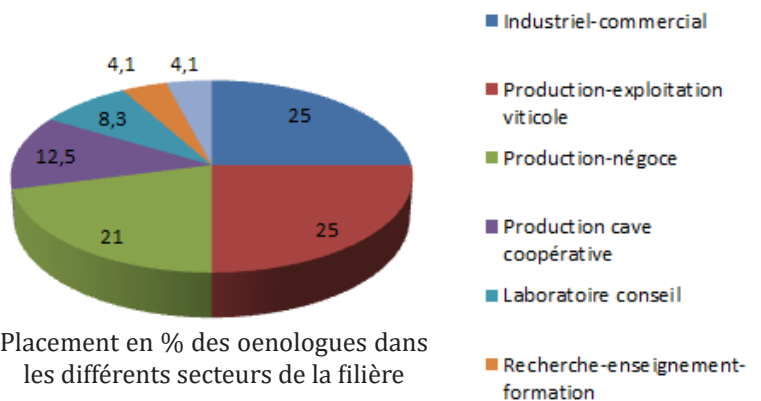
Niveau d'étude requis :
Licence bac+3 en sciences

Procédure de sélection :
Dossier de candidature
Entretien de motivation*

*en cas de besoin, pour compléter le dossier de candidature

DÉBOUCHÉS

- Viticulteur-vigneron
- Responsable vignoble
- Responsable qualité en production
- Directeur de cave coopérative
- Responsable en cave
- Maître de chai
- Responsable laboratoire
- Conseiller, Technico-commercial
- Salarié d'organismes interprofessionnels/administration
- Consultant
- animateur de séance de dégustation/Initiation au vin
- Courtier (achat vente de raisin, moûts et/ou vins, dégustation avec fournisseurs et clients)
- Enseignement-recherche



CONTACT

Responsable de formation : Hervé Alexandre

☎ 03 80 39 63 93

✉ rvalex@u-bourgogne.fr

Secrétariat : Emmanuelle Lavrador

☎ 03 80 39 61 90

✉ Emmanuelle.lavrador@u-bourgogne.fr

Contenu détaillé de la formation DNO : <http://www.u-bourgogne.fr/formation/autres-diplomes.html>