

# DIPLÔME UNIVERSITAIRE de TECHNICIEN en ŒNOLOGIE

REFERENCE : 28SD003J

Formation continue spécifique

## PRESENTATION DE LA FORMATION

Année universitaire 2021/2022

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p>IUVV</p> <p><b>Responsable pédagogique</b> Régis GOUGEON regis.gougeon@u-bourgogne.fr</p>	<p><b>Assistant(e) de formation</b> Anne-Marie FLACK / Tél : 03 80 39 91 41 anne-marie.flack@u-bourgogne.fr</p> <p><b>Ingénieur de formation</b> Sandrine CARNIO / Tél : 03 80 39 56 97 sandrina.carnio@u-bourgogne.fr</p> <p>Adresse générique <b>vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr</b></p>

### OBJECTIFS

Ce diplôme universitaire vise à permettre l'acquisition et/ou à renforcer les connaissances et les compétences nécessaires pour répondre aux exigences d'une production viticole de qualité. Il permet de maîtriser les connaissances scientifiques et techniques liées à l'élaboration (vinification, élevage et mise en bouteille) du vin. Cette formation n'est pas encore éligible au CPF.

Elle est accessible à tous en auto-financement et aux salariés dans le cadre d'un plan de développement des compétences.

### PUBLIC

Ce diplôme s'adresse à toute personne présentant un fort intérêt pour le monde viti-vinicole ainsi qu'aux professionnels de la vigne et du vin : Salariés et propriétaires d'exploitations viticoles, Techniciens de différents organismes publics ou privés impliqués dans des actions d'expérimentation œnologiques.

### PRE-REQUIS

La formation est ouverte aux titulaires au minimum du baccalauréat ou d'un titre équivalent, ou justifiant d'une expérience professionnelle et/ou personnelle pouvant donner lieu à une validation des acquis professionnels et personnels (VAP).



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

## FORMATEURS

- Enseignants-Chercheurs de l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (viticulture et œnologie)
- Professionnels du monde vitivinicole

## ORGANISATION DE LA FORMATION

- Durée de la formation : 169h sur 28 jours de cours (dont examens)
- Lieu de la formation : Institut Universitaire de la Vigne et du Vin Jules Guyot
- Rythme de la formation : 1 jour par semaine (le vendredi) d'octobre à juin.

## METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Cours magistraux
- Visites de cuveries et de tonnellerie
- Travaux dirigés en dégustation
- Travaux pratiques de laboratoire

## MOYENS TECHNIQUES

- Salles de cours dotées de vidéo-projecteurs
- Salle de dégustation
- Laboratoire d'analyse des vins
- Salle informatique en libre service
- Connexion wi-fi
- Bibliothèque de travail thématique

## PROCESSUS DE SELECTION PEDAGOGIQUE ET DE RECRUTEMENT

Le dépôt de candidature est à effectuer sur la plate forme e-candidat aux dates précises mises à jour chaque année sur le site de l'IUVV.

<https://iuvv.u-bourgogne.fr/diplomes-universitaires#diplome-universitaire-de-technicien-en-oenologie>

Avant tout dépôt de candidature, il est fortement conseillé de contacter S.CARNIO, ou A.M.FLACK (vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr), afin de déterminer au mieux votre parcours de formation.

L'admission est prononcée lors d'une commission composée par l'équipe pédagogique.

L'inscription administrative se fait au SEFCA [vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr](mailto:vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr)

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

Tout dossier envoyé directement à notre secrétariat sans passer par la plate forme e-candidat sera rejeté.



**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)

## MODALITES D'EVALUATION ET SANCTION DE LA FORMATION

Le DU Technicien en Œnologie est validé si l'étudiant obtient au moins 10 à la moyenne coefficientée des trois évaluations suivantes :

- Épreuve pratique d'analyses de laboratoire
- Épreuve pratique d'analyse sensorielle du vin
- Devoir écrit sur les connaissances techniques

## COMPETENCES ACQUISES ET DEBOUCHES

Compétences acquises :

- Suivi analytique des moûts et des vins
- Processus de vinification et d'élevage des vins
- Prévention et traitement des maladies et accidents du vin
- Analyse sensorielle et dégustation œnologique
- Aspects législatifs

Les compétences acquises permettent de mieux maîtriser les différents procédés d'élaboration du vin pour :

- Les viticulteurs
- Les vinificateurs
- Les cavistes
- Les laborantins

...

## INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

<http://iuvv.u-bourgogne.fr/formation-continue/diplomes-universitaires/formation/16.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)