

MASTER 1 Mention Sciences de la Vigne et du Vin Parcours VIGNE, VIN, TERROIR

REFERENCE : 28ID402J

Contrat de Formation Individuel

PROGRAMME DE FORMATION

Année universitaire 2021-2022

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p>Responsable pédagogique Sophie TROUVELOT Sophie.trouvelot@u-bourgogne.fr</p> <p>Scolarité – Secrétariat pédagogique Emmanuelle LAVRADOR : 03.80.39.61.90 emmanuelle.lavrador@u-bourgogne.fr</p>	<p>Ingénieur de formation Sandrine CARNIO : 03.80.39.56.97 sandrina.carnio@u-bourgogne.fr</p> <p>Assistante de formation Anne-Marie FLACK : 03.80.39.91.41 anne-marie.flack@u-bourgogne.fr</p>
<p>UE1 : GEOLOGIE DE LA SURFACE ET CLIMATOLOGIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Géomorphologie ou Agroclimatologie - Science du sol - Climatologie 	<p style="text-align: center;">45h</p>
<p>UE2 : OUTILS ANALYTIQUES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Statistiques - SIG - Acquisition données de terrain et traitement 	<p style="text-align: center;">55h</p>
<p>UE3 : FORMATION A L'ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anglais - Communication et vie professionnelle 	<p style="text-align: center;">40h</p>
<p>UE4 : TECHNOLOGIE DES VINIFICATIONS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Microbiologie - Microorganismes et fermentation - Techniques de vinifications 	<p style="text-align: center;">54h</p>
<p>UE5 : NUTRITION CARBONNEE ET METABOLISME DE LA VIGNE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nutrition carbonée - Métabolisme 	<p style="text-align: center;">50h</p>
<p>UE6 : STAGE 2 FACULTATIF</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pour redoublants ayant validé leur S1 (1^{er} semestre) et qui souhaiteraient être en entreprise pendant ce semestre 	<p style="text-align: center;">(De septembre à janvier)</p>

UE 7 : AGRONOMIE VITICOLE	56h
<ul style="list-style-type: none"> - Fonctionnement hydrique des sols viticoles - Statut hydrique de la vigne - Nutrition minérale et fertilisation 	
UE 8 : EXPLORATION DES RESSOURCES GENETIQUES DE LA VIGNE	45h
<ul style="list-style-type: none"> - Ressources génétiques de la vigne - Exploration des ressources (sélection, hybridation) - Amélioration et transformation génétique 	
UE9 : DROIT REGLEMENTATION ET ECONOMIE DE LA FILIERE	45h
<ul style="list-style-type: none"> - Droit rural - Droit des marques - Droit des marchandises - Economie - Comptabilité - Management 	
UE10 : OPTION AU CHOIX	50h
<ul style="list-style-type: none"> - Viticulture - Pathologie de la vigne - Interactions plantes microorganisme - Sols, paysages et dynamique des polluants 	
UE11 : DECOUVERTE DE LA FILIERE	60h
<ul style="list-style-type: none"> - Sorties terrain, visites d'exploitation et d'expérimentation - Conférences, débats - Conduite de projet et suivi méthodologique 	
UE 12 : STAGE 3 FACULTATIF	
<ul style="list-style-type: none"> - Pour redoublants ayant validé leur S2 (Second semestre) et qui souhaiteraient être en entreprise pendant ce semestre - Pour étudiants voulant acquérir de l'expérience professionnelle en faisant une immersion en entreprise entre juin et septembre après leur session d'examen et avant leur entrée en M2 	<p><i>(De janvier à juin)</i></p> <p><i>(De mi-juin à septembre)</i></p>
STAGE 1 : PROFESSIONALISATION (obligatoire)	<i>(Mois de mai)</i> 140h
VOLUME HORAIRE TOTAL (EXAMENS COMPRIS ET HORS STAGES)	500 h