

# MASTER 2 Mention Sciences de la Vigne et du Vin

## Parcours VIGNE, VIN, TERROIR

REFERENCE : 28ID502J

### Contrat de Formation Individuel

#### PROGRAMME DE FORMATION

Année universitaire 2021 -2022

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p><b>Responsable pédagogique</b> Sandrine ROUSSEAUX</p> <p>Maître de Conférences IUVV</p> <p><a href="mailto:sandrine.rousseau@u-bourgogne.fr">sandrine.rousseau@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>Ingénieur de formation</b> Sandrine CARNIO / Tél : 03 80 39 56 97 <a href="mailto:sandrina.carnio@u-bourgogne.fr">sandrina.carnio@u-bourgogne.fr</a></p>
UNITES D'ENSEIGNEMENT OBLIGATOIRES	
<p><b>UE1 - AUDIT TERROIR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Immersion Pratique sur le terrain</li> <li>- Projet Tutoré encadré</li> </ul>	<p><b>40 H</b></p> <p><b>20 H</b></p>
<p><b>UE2 - OUTILS ET ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anglais</li> <li>- Outils pour la rédaction scientifique</li> <li>- Traitements des données</li> </ul>	<p><b>40 H</b></p>
<p><b>UE3- VITICULTURE DURABLE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Protection intégrée et alternatives à la lutte chimique</li> <li>- Pulvérisation-Gestion des effluents vitivinicoles</li> <li>- Biodiversité et vignobles</li> </ul>	<p><b>40 H</b></p>
<p><b>UE4- VALORISATION DES TERROIRS VITIVINICOLES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des terroirs par la dégustation</li> <li>- Analyse sensorielle</li> <li>- Conférences –débat avec les professionnels- sorties terrain</li> </ul>	<p><b>40 H</b></p>
<p><b>UC5- REGIONS TERROIRS ET VINS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zonage, délimitation et réglementation vitivinicole</li> <li>- Histoire et sociétés des mondes de la vigne et du vin</li> </ul>	<p><b>50 H</b></p>
<p><b>EXAMENS</b></p>	<p><b>20 H</b></p>
<p><b>UC6- STAGE EN ENTREPRISE</b></p>	<p><b>650h( 4 à 6 mois)</b></p>
<p><b>TOTAL DES ENSEIGNEMENTS EXAMENS COMPRIS (Hors stage)</b></p>	<p><b>250 H</b></p>