

DIPLOME NATIONAL D'ŒNOLOGUE 2^{ème} Année**CONTRAT D'ALTERNANCE** (REFERENCE 28AD501J et 28RD501J)**PROGRAMME DE FORMATION**

Année universitaire 2022-2023

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
Responsable pédagogique Hervé ALEXANDRE rvalex@u-bourgogne.fr Adresse générique vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr	Ingénieur de formation Sandrine CARNIO / Tél : 03.80.39.56.97 sandrina.carnio@u-bourgogne.fr Assistante de formation Anne-Marie FLACK / Tél : 03.80.39.91.41 anne-marie.flack@u-bourgogne.fr
UC6 - La filière et sa réglementation	43 h
<ul style="list-style-type: none"> - Appliquer la législation en vigueur pour la production des raisins - Appliquer la législation en vigueur pour l'élaboration des vins et des produits dérivés - Appliquer la législation en vigueur pour le conditionnement des vins et des produits dérivés - Garantir la légalité des procédures appliquées au moût et au vin 	
UC7 - Système management qualité et environnement	42 h
<ul style="list-style-type: none"> - Organiser un système général d'assurance qualité (normes ISO...) - Participer à l'établissement et contrôler la mise en place de pratiques vitivinicoles respectueuses de l'environnement - Participer à l'établissement et contrôler la mise en place d'un système HACCP - Juger de la conformité et de la garantie d'origine d'un vin ou d'un produit dérivé 	
UC8 - Langue étrangère	30 h
UC8 - Conduite et management d'entreprise (incluant la capacité professionnelle agricole)	64 h
<ul style="list-style-type: none"> - Participer à la gestion comptable de l'entreprise - Participer à la gestion des ressources humaines - Participer à la politique commerciale de l'entreprise 	
UC7/UC9 - Environnement et Effluents- Sécurité sanitaire - Consommation et santé et Responsabilité Sociétale	44 h
<ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser et contrôler le processus de valorisation des sous-produits de l'industrie vinicole 	
UC10 Autre Produits de la vigne et du vin: produits dérivés et sous-produits, boissons alcoolisées, spiritueux et boissons de la vigne et du vin	32h
<ul style="list-style-type: none"> - Connaître et classer les effluents et produits dérivés de la vigne et du vin 	
UC11-Outils d'aides à la conception et à la recherche documentaire (Statistiques, innovations numériques, recherche documentaire, rédaction)	28h
UC5-Dégustation professionnelle	30h
UC1/UC2- Conduite de production et transformation alternatives, Agriculture Biologique et Certifications	35h
Unités d'approfondissement	
UC1 -Terroirs, agroécologie et conduite du vignoble	48h
UC9-UC11 - Expérimentation et développement de nouveaux procédés et produits œnologiques ou viticoles	18h
Unités optionnelles à mobilité	29

Ecoconception des vins de demains	
EXAMENS	5h
Volume horaire total (EXAMENS COMPRIS)	448 H

Plus de détails sur le contenu pédagogique de la formation à l'adresse suivante :
[<http://www.u-bourgogne-formation.fr/IMG/pdf/ff-dno-fi.pdf>]