

DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE APPRENTISSAGE EN 2 ANS (2021-2023)

REFERENCE : 28RD521J

Apprentissage sous contrat CFA SEFCA

PRESENTATION DE LA FORMATION

Années universitaires 2021/2022 et 2022/2023

| PEDAGOGIE | SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA) |
|--|---|
| <p>IUVV</p> <p>Responsable pédagogique Hervé ALEXANDRE Professeur Tél : 03 80 39 91 41 rvalex@u-bourgogne.fr</p> <p>Co-responsable pédagogique Chloë ROULLIER-GALL Maitre de conférences</p> | <p>Assistant(e) de formation Anne-Marie FLACK / Tél : 03 80 39 91 41</p> <p>Ingénieur de formation Sandrine CARNIO / Tél : 06 68 86 08 43</p> <p>Adresse de contact vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr</p> |

OBJECTIFS

Cette formation professionnalisante, pluridisciplinaire vise à donner aux étudiants une formation leur permettant de faire une carrière dans le secteur vitivinicole et les activités annexes.

- Secteurs privés : Caves coopératives, maisons de négoce, laboratoires-conseils
- Secteurs publics et semi-publics : Chambre d'Agriculture, Service de la Répression des Fraudes, Interprofession, ITV, INAO, Lycées viticoles.
- Secteur para-vitivinicole : agent technico-commercial.

Le diplôme national d'œnologue sanctionne l'obtention de 120 crédits européens au-delà de la licence, conformément au décret n° 2002-482 du 8 avril 2002 susvisé. Le diplôme national d'œnologue est délivré aux étudiants qui ont validé l'ensemble des unités d'enseignement et périodes en entreprise prévus dans le programme. Diplôme de niveau 7 (bac + 5).

PUBLIC

- Candidat de moins de 30 ans
- Les candidats viennent préférentiellement d'une formation Vigne et vin, Biologie, Biochimie, Chimie ou agro-alimentaire.
- De solides compétences en chimie et en biologie sont nécessaires.

PRE-REQUIS

- Pour être inscrits dans la formation conduisant au Diplôme National d'œnologie, les étudiants doivent justifier :
 - soit d'une licence dans les domaines des sciences biologiques, chimiques, biochimiques, agronomiques ou de tout autre diplôme sanctionnant un niveau d'études supérieures équivalent à 180 crédits dans les mêmes domaines ;
 - soit d'une des validations prévues aux articles L. 335-5, L. 335-6, L.613-3, L. 613-4 et L. 613-5 du code de l'éducation et des textes pris pour application
- Les candidats étrangers doivent justifier de diplômes équivalents aux précédents et avoir acquis un niveau minimum de connaissance de la langue française (Diplôme Supérieur d'Etudes Françaises ou équivalent).
- Les Candidats étrangers hors union Européenne doivent justifier d'un an de formation initiale en France avant de se positionner sur une formation en alternance.
- En l'absence de diplômes pré-requis, possibilité de Validation d'Acquis Professionnels (VAP)

FORMATEURS

- Enseignants-chercheurs de l'IUVV
- Enseignants-chercheurs de l'UFR SVTE
- Enseignants-chercheurs d'autres composantes de l'Université
- Intervenants de la filière viti-vinicole.

ORGANISATION DE LA FORMATION

919 heures de cours alternées avec des périodes en entreprise
471 heures la première année
448 heures la deuxième année

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Cours magistraux
- Visites d'exploitation viticoles et de structures professionnelles de la filière.
- Travaux dirigés en dégustation.
- Travaux pratiques de dégustation et d'analyse de laboratoire

MOYENS TECHNIQUES

- Salles de cours dotées de vidéo-projecteurs
- Salle de dégustation
- Laboratoires d'analyses
- Salle informatique en libre service
- Connexion wi-fi
- Bibliothèque de travail thématique
- Exploitation viticole de l'Université de Bourgogne

PROCESSUS DE SELECTION PEDAGOGIQUE ET DE RECRUTEMENT

Les inscriptions se font sur la plate forme e-candidat à des dates bien précises mises à jour sur le site de l'IUVV chaque année.

L'inscription aux études en vue de l'obtention du diplôme national d'œnologie est subordonnée à l'examen par un jury du dossier des candidats, qui peut être complété par un entretien de motivation et de projet professionnel.

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

Tout dossier envoyé directement à notre Secrétariat sera rejeté.

Après acceptation pédagogique signer un contrat d'apprentissage.

MODALITES D'EVALUATION ET SANCTION DE LA FORMATION

- Épreuves écrites, pratiques et orales se déroulant en janvier et en juin selon les UE.
- Chaque année est validée si l'ensemble des UE sont obtenues avec une note supérieure ou égale à 10.
- Une session de rattrapage est organisée fin juin/ début juillet.

COMPETENCES ACQUISES ET DEBOUCHES

Compétences acquises à l'issue de la formation :

- Faire produire et récolter des raisins de qualité en fonction du type de produit recherché et des impératifs réglementaires
- Conduire la transformation de ces raisins en vin en fonction du type de produit recherché, des impératifs réglementaires et d'hygiène.
- Utiliser ses connaissances sur la composition chimique du vin et son évolution pour la maîtrise des pratiques œnologiques et des traitements du vin.
- Choisir les analyses adaptées au contrôle ou répondre à un problème donné, les réaliser ou les faire réaliser, interpréter les résultats et donner les conseils et prescriptions nécessaires.

La validation de la première année permet l'accès en seconde année.

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

<http://iuvv.u-bourgogne.fr/formation-initiale/diplome-national-doenologue/formation/7.html>

<http://sefca.u-bourgogne.fr>