DIPLOME NATIONAL D'ŒNOLOGUE

Contacts	
Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (IUVV) Rue Claude Ladrey – BP 27877 DIJON	
Responsables de formation :	**Scolarité – Secrétariat pédagogique**
Chloé ROULLIER-GALL (DNO1) Maitre de Conférences ☎ 03.80.39.61.95 chloe.roullier-gall@u-bourgogne.fr Hervé ALEXANDRE (DNO2) Professeur des universités ☎ 03.80.39.63.93 rvalex@u-bourgogne.fr	Emmanuelle Lavrador Bureau R02 ☎ 03.80.39.61.90 emmanuelle.lavrador@u-bourgogne.fr **Service commun de formation continue et par alternance - SEFCA** Anne-Marie FACK ☎ 03 80 39 91 41 Anne-marie.flack@u-bourgogne.fr Sandrine CARNIO ☎ 03.80.39.56.97 sandrina.carnio@u-bourgogne.fr

ORGANISATION DES ÉTUDES EN VUE DE L'OBTENTION DU DIPLÔME NATIONAL D'OENOLOGUE

Arrêté du 2 septembre 2021 portant organisation des études en vue de l'obtention du diplôme national d'oenologue

NOR : *ESRS2116631A*

La ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche et de l'innovation et le ministre de l'agriculture et de l'alimentation,

Vu le code de l'éducation, notamment ses articles L. 335-5, L. 613-3 à L. 613-6, D. 123-13 à D. 123-14, D. 612-32-5 et D. 612-34;

Vu le code rural, et notamment son livre II et son livre VII;

Vu la loi n° 55-308 du 19 mars 1955 modifiée relative à la protection du titre d'oenologue;

Vu le décret n° 2019-958 du 13 septembre 2019 instituant les commissions professionnelles consultatives chargées d'examiner les projets de création, de révision ou de suppression de diplômes et titres à finalité professionnelle délivrés au nom de l'Etat;

Vu l'avis de la commission professionnelle consultative agriculture, agroalimentaire et aménagement des espaces en date du 22 juin 2021;

Vu l'avis du Conseil national de l'enseignement supérieur et de la recherche agricole, agroalimentaire et vétérinaire en date du 1er juillet 2021;

Vu l'avis du Conseil national de l'enseignement supérieur et de la recherche en date du 6 juillet 2021,

Arrêtent:

Art. 1er. – Les études en vue de l'obtention du diplôme national d'oenologue sont organisées selon les dispositions du présent arrêté.

TITRE Ier

ORGANISATION GÉNÉRALE DES ÉTUDES

Art. 2. – La durée des études en vue de l'obtention du diplôme national d'oenologue est de deux années.
Art. 3. – Pour être inscrits dans les formations conduisant au diplôme national d'oenologue, 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 équivalant à 180 crédits européens dans les mêmes domaines;

– soit d'une des validations prévues aux articles L. 335-5, L. 613-3, L. 613-4, L. 613-5 et L. 613-6 du code de l'éducation et des textes pris pour leur application.

Art. 4. – L'inscription aux études en vue de l'obtention du diplôme national d'oenologue 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.

Le jury est constitué par le chef d'établissement, sur proposition du directeur de la composante responsable de la formation. Il est composé en majorité d'enseignants-chercheurs et d'oenologues.

Art. 5. – Les études comprennent, d'une part, un ensemble d'unités d'enseignement et de stages obligatoires communs à l'ensemble des centres et, d'autre part, des unités d'approfondissement spécifiques à chacun des centres. Les études sont organisées en semestres.

Les stages obligatoires sont au nombre de deux et consistent en:

– un stage de découverte de la filière de trois semaines minimum, effectué au cours de la première année d'études;

– un stage pratique de viticulture et de vinification de quatre mois minimum, effectué dans des entreprises vitivinicoles en une seule période ou en plusieurs périodes.

Art. 6. – Le diplôme national d'oenologue sanctionne l'obtention de 120 crédits européens au-delà de la licence, conformément à l'article D. 612-32-5 du code de l'éducation. Le diplôme national d'oenologue est délivré aux étudiants qui ont validé l'ensemble des unités d'enseignement et des stages prévus dans le programme.

TITRE II

ORGANISATION DE L'ENSEIGNEMENT

Art. 7. – Le référentiel professionnel accompagné des pratiques oenologiques internationales relevant du contrôle des oenologues, le programme des enseignements, le référentiel de compétences et les modalités d'évaluation font l'objet des annexes du présent arrêté.

Art. 8. – Une commission pédagogique est nommée par le chef d'établissement dans chaque centre de formation. Elle est composée de dix membres désignés parmi les enseignants et intervenants dans la formation, sur proposition du directeur de la composante responsable de la formation.

Art. 9. – La commission pédagogique arrête l'organisation pédagogique de la formation, qui comprend des enseignements théoriques, dirigés, pratiques, des travaux personnels encadrés et des stages. La formation ainsi dispensée doit permettre d'acquérir les compétences, savoirs, savoir-faire et savoir-être décrits dans le référentiel professionnel.

Art. 10. – Conformément aux dispositions des articles L. 335-5, L. 613-3 à L. 613-6 du code de l'éducation, des dispenses de certains enseignements peuvent être accordées en vue de l'obtention du diplôme national d'oenologue.

Art. 11. – La commission pédagogique, constituée en jury de diplôme, prononce le droit à la délivrance du diplôme national d'oenologue aux candidats qui ont satisfait aux validations prévues à l'article 6.

TITRE III

RÉGIME DES ÉTUDES

Art. 12. – L'assiduité aux différents enseignements et aux stages est obligatoire.

Les modalités de suivi des enseignements, des stages et du travail personnel des étudiants, les modalités de contrôle des connaissances, de validation des unités d'enseignement et d'obtention des crédits ainsi que les conditions de passage d'une année d'études à l'autre sont définies par la commission pédagogique de chaque centre de formation, dans le respect des annexes indiquées à l'article 7 du présent arrêté et portées à la connaissance des intéressés au début de chaque année universitaire.

Les décisions relatives au passage, au redoublement et à l'exclusion sont prises par le directeur de la composante responsable de la formation, sur avis de la commission pédagogique.

TITRE IV

DISPOSITIONS TRANSITOIRES ET FINALES

Art. 13. – Les dispositions du présent arrêté sont applicables à compter de la rentrée universitaire 2021-2022. Les dispositions de l'arrêté du 5 juin 2007 portant organisation des études en vue de l'obtention du diplôme national d'oenologue demeurent applicables aux étudiants qui, à la date de publication du présent arrêté, sont déjà engagés dans le cursus en vue de l'obtention du diplôme national d'oenologue.

Art. 14. – L'arrêté du 2 mai 2002 portant organisation des études en vue de l'obtention du diplôme national d'oenologue et l'arrêté du 5 juin 2007 portant organisation des études en vue de l'obtention du diplôme national d'oenologue sont abrogés. **A**

rt. 15. – Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 2 septembre 2021.

La ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche et de l'innovation, Pour la ministre et par délégation: *Le chef de service, adjoint de la directrice générale*, B. LANNAUD

Le ministre de l'agriculture et de l'alimentation, Pour le ministre et par délégation: *La directrice générale de l'enseignement et de la recherche,* V. BADUEL

Ministère de l'enseignement supérieur, de la recherche et de l'innovation
Ministère de l'agriculture et de l'alimentation

Diplôme National d'Œnologue

Annexe 1 : Référentiel professionnel

Annexe 2 : Programme des enseignements

Annexe 3 : Référentiel de compétences

Annexe 4 : Référentiel d'évaluation

****

Annexe 1 : REFERENTIEL PROFESSIONNEL

1. Identification des emplois et des entreprises

1.1 Identification des emplois

Le titre d'œnologue a été initialement défini par la loi 55-308 du 19 mars 1955, complétée par les décrets 82-681 du 29 juillet 1982 et 2003-1397 du 23 décembre 2003.

En juin 2013 l'OIV a adopté une définition internationale du titre et de la fonction de l'œnologue qui reste toujours en vigueur :
l'oenologue est défini comme un expert possédant les compétences acquises au cours d'une formation académique spécifique pluriannuelle de niveau universitaire diplômante qui doit prendre en charge les tâches suivantes :

Phase I: Production de raisin
-Participer à la conception, l'établissement et la gestion du vignoble dans le but d'adapter la matière première aux exigences de la production vinicole moderne et des besoins des consommateurs ; évaluer les critères de maturité et décider du moment opportun de la récolte en fonction des niveaux de maturité attendus ;

-évaluer les critères de qualité des matières premières réceptionnées en termes de composition et d'état sanitaire et en fonction du produit final recherché ;

Phase II: Transformation de raisin, production de vin
-participer activement à l'implantation des sites, du choix des processus et des équipements technologiques pour l'élaboration de vin et la transformation de raisins en tous types de produits ;
-maîtriser toutes les opérations unitaires présidant aux transformations du raisin ;
sur la base du produit final recherché, sélectionner, en évaluant leurs conséquences ultérieures, les opérations unitaires nécessaires à la vinification, aux coupages, aux traitements, à l'élevage, au conditionnement et à la conservation ;
-élaborer des produits conformes aux pratiques oenologiques reconnues et figurant dans le code de l'OIV et selon les normes nationales du pays d'origine et internationales en vigueur ;

Phase III: Contrôle de la production
-procéder aux contrôles analytiques (chimiques, physiques, microbiologiques et sensoriels) du produit, à chaque niveau d'élaboration et jusqu'à la consommation ;
-interpréter les résultats analytiques en fonction du stade d'élaboration et des destinations du produit ;
-contrôler la cohérence et l'efficacité des interventions et des processus, y compris en termes de coût ;
-prendre en charge l'ensemble des processus et des contrôles relatifs au management de la qualité dans le respect des normes nationales et internationales ;
-assurer la traçabilité du produit ;
-garantir la sécurité sanitaire et alimentaire du produit ;
-especter l'équilibre environnemental.

Phase IV: Commercialisation et adaptation des produits au marché
-formuler des recommandations dans le domaine du marketing portant sur la désignation et la présentation du produit lors de sa mise en sur les marchés national et international ;
-conseiller les différents acteurs de la production à la commercialisation des produits de la vigne et agir utilement à leurs côtés ;
-Analyser avec le producteur et le spécialiste en marketing les résultats de ventes du produit obtenu et suggérer des changements dans le processus de production afin de répondre au mieux aux préférences révélées des consommateurs.

PhaseV: Analyse
-assumer l'analyse et la synthèse de l'ensemble des données issues de ses multiples fonctions afin de les exploiter judicieusement ;
-considérer les aspects éthiques, y compris les conséquences potentielles sur la santé du consommateur, économiques, sociaux, environnementaux et techniques et élaborer des propositions de mesures afin d'adapter la production aux besoins et exigences.

« *L'œnologue doit maîtriser les connaissances professionnelles de haut niveau nécessaires à remplir les missions suivantes :*

- *de collaborer à l'établissement et à la culture des vignobles ;*
- *de participer à la conception de matériel utilisé en technologie et en équipement des caves ;*
- *de diriger la vinification, la sélection, l'élevage, la conservation, le vieillissement et la mise en bouteille du vin ;*
- *d'utiliser l'analyse sensorielle dans toutes les phases d'élaboration et de conservation du produit ;*
- *de savoir adapter le produit aux contraintes de production et à la demande du marché ;*
- *de réaliser les analyses (physiques, chimiques et microbiologiques) des produits concernés en interprétant les résultats ;*
- *d'initier et former à la découverte des vins et produits dérivés ;*
- *de maîtriser le contrôle qualité pour la filière vinicole (environnement, santé, sécurité) ;*
- *de procéder aux recherches technologiques.* »

1.2 Identification des entreprises

Les œnologues sont appelés à exercer leurs activités dans les secteurs suivants :

- entreprises vitivinicoles (exploitations individuelles ou sociétés, coopératives, groupements de producteurs) ;
- maisons de négoce, sociétés commerciales ;
- laboratoires d'œnologie, cabinets d'audit-conseil ;
- organismes consulaires (chambres d'agriculture) ;
- organisations syndicales et interprofessionnelles, instituts techniques ;
- administration d'Etat (DGCCRF, INAO, VINIFLHOR, Agriculture, Environnement),
- structures de formation et de recherche ;
- service recherche et développement des industries de produits œnologiques et des équipementiers ;
- commerce, distribution, communication sur le vin.

1.3 Domaines d'activité

Le cœur du métier
En raison de ses connaissances fondamentales sur la relation climat-sol-vigne, sur le fonctionnement physiologique de la vigne et sur les mécanismes biochimiques de la maturation du raisin, il possède les aptitudes nécessaires à concevoir un vignoble et à décider des choix stratégiques de conduite et d'entretien de ce vignoble pour l'obtention d'un raisin de qualité pour l'élaboration des vins.

Sa formation lui donne les outils nécessaires pour décider de l'époque et des moyens à mettre en œuvre pour réaliser la récolte du raisin. Il est apte à choisir les équipements et les traitements pré-fermentaires les mieux adaptés à la conservation de la qualité de la matière première, notamment en raison de ses connaissances sur les activités microbiennes et enzymatiques, et les réactions chimiques susceptibles d'intervenir.

Il possède de solides connaissances sur la biologie et la génétique des micro-organismes utiles ou nuisibles en vinification, ainsi que sur les équipements nécessaires à la transformation du raisin en vin. Il reçoit notamment un enseignement approfondi sur la maîtrise des températures, les transferts de gaz, de liquides et de matières. Ces compétences peuvent être utilisées dans toutes les industries des boissons fermentées (cidrerie, brasserie…).

Maîtrisant parfaitement la composition chimique du vin, il est à même de décider des meilleures conditions d'élevage et du choix des traitements à appliquer pour stabiliser le vin et en permettre l'expression de la plus grande qualité. Les enseignements des pratiques œnologiques et de réglementation vitivinicole en font le responsable et le garant de la légalité des procédures et traitements appliqués au vin.

L'œnologue assure la préparation finale du vin et il est apte à superviser les opérations d'embouteillage, de stockage et d'expédition des bouteilles de vin.

Ses compétences analytiques alliées à sa connaissance de la composition chimique du vin le rendent plus particulièrement capable d'assurer le contrôle aval de la qualité des vins (analyse chimique et sensorielle). Elles font de lui un juge averti de la conformité, de la garantie d'origine et de la typicité du produit élaboré. Il est le mieux placé pour réaliser des expertises dans les litiges de transactions commerciales. Il reçoit une formation spécifique à l'accréditation des laboratoires.

L'œnologue reçoit également une formation approfondie au management de la qualité dans une entreprise vitivinicole :
- assurance qualité, HACCP, certification des produits, toxicologie des intrants, pour garantir la sécurité du consommateur ;
- management environnemental, traitements des effluents, viticulture et œnologie raisonnée, pour la protection de l'environnement et une agriculture durable.

Les activités d'accompagnement
Les enseignements en génie œnologique et sur les équipements vinicoles lui permettent de collaborer à la conception ou à la rénovation d'un cuvier ou d'un hall d'embouteillage.

Les enseignements de gestion financière, de droit et sécurité du travail, de management des ressources humaines, d'organisation économique et juridique de la filière lui confèrent une culture générale approfondie

de l'entreprise vitivinicole. Il est apte à manager une entreprise, à définir une stratégie à partir d'un diagnostic et à mener un projet en proposant des alternatives (solutions) et en contrôlant leur mise en œuvre.

Il reçoit une initiation au marketing et au commerce international, ainsi qu'une connaissance approfondie des diverses productions vinicoles dans le monde, lui conférant l'ouverture d'esprit nécessaire pour être actif dans la concurrence mondiale.

L'œnologue possède également une bonne culture technique sur les processus d'élaboration des produits dérivés : eaux-de-vie, boissons à base de vin à faible teneur en alcool, vermouths, vinaigre, jus de raisin, produits dérivés et valorisation des sous-produits.

Il maîtrise le vocabulaire technique en langue anglaise et/ou espagnole.

1.4 Variabilité de l'emploi

D'une manière générale, ses activités varient selon sa position :

- la production ou le négoce ;
- indépendant (œnologue conseil, laboratoire d'analyses, directeur de société ou chef d'exploitation) ;
- l'industrie des produits œnologiques et des équipements vinicoles ;
- les organisations interprofessionnelles, des instituts techniques, des organismes de contrôle ou de recherche ;
- l'enseignement ;
- le secteur de la distribution, sélection et gestion des achats de grands groupes ;
- la communication.

1.5 Evolution de l'emploi :

Evolution vers une diversification sur un plus large spectre d'emploi pour l'embauche par des entreprises petites ou moyennes, notamment au niveau de la production.
Evolution vers un approfondissement des connaissances du cœur de métier (technologies avancées, analyses fines) pour une embauche dans des grosses sociétés ou des organismes de conseil de pointe.

2. Description des activités (cf. tableau)

2.1 Activités de la production

Viticulteur-vigneron : implantation et entretien du vignoble, récolte, vinification, élevage, conditionnement, commercialisation, sécurité alimentaire
Orientation de la production vers les attentes commerciales

Responsable vignoble : conseils techniques, traçabilité des parcelles, conseils environnementaux

Responsable qualité en production : suivi des raisins de la parcelle à la bouteille, veille technique, sécurité alimentaire, traçabilité, mise en place, suivi et amélioration du système qualité et de la démarche HACCP, relation avec les divers fournisseurs, suivi des informations et réclamations, dégustation à toute étape de vinification

Directeur de cave coopérative : application de la politique fixée par le conseil administration, gestion quotidienne de la cave et du personnel, gestion des documents administratifs et financiers, sécurité alimentaire, création des assemblages, dégustation à toute étape, de la vinification à la livraison clients, suivi commercial et relationnel clientèle

Responsable en cave : contrôle de maturité, dégustations des baies avant vendanges et sélection parcellaire, responsable de tout le processus de vinification, responsable des achats de produits œnologiques, élevage et vieillissement des vins, conditionnement des vins, sécurité alimentaire, élaboration des assemblages, relation avec le service commercial ou les clients, gestion des stocks de matières sèches, dégustation à toute étape, de la vinification à la livraison clients

Maître de chai : travail et dégustation sur l'ensemble du processus vinification, entretien du matériel et vérification, encadrement des saisonniers, opérations diverses de vinification, filtration, mise en place des assemblages, dégustation à toute étape, de la vinification à la livraison clients, conditionnement des vins, hygiène, sécurité alimentaire

2.2 Activités du négoce

Responsable qualité en production : veille technique, sécurité alimentaire, mise en place, suivi et amélioration du système qualité et de la démarche HACCP, relation avec les divers fournisseurs, suivi des informations et réclamations

Direction : gestion quotidienne de la cave et du personnel, gestion des documents administratifs et financiers, sécurité alimentaire, création des assemblages, achats du vin, conception des installations, dégustation à toute étape, des achats à la livraison clients, suivi commercial et relationnel clientèle

Responsable en cave : responsable des achats avec dégustation, responsable de tout le processus, de l'entrée à l'expédition, responsable des achats de produits œnologiques, élevage et vieillissement des vins, conditionnement des vins, sécurité alimentaire, relation avec le service commercial ou les clients, gestion des stocks de matières sèches, élaboration des assemblages, dégustation à toute étape, de la vinification à la livraison clients

Maître de chai : travail et dégustation sur l'ensemble du processus, entretien du matériel et vérification, opérations diverses de vinification, filtration, mise en place des assemblages, dégustation à toute étape, de la vinification à la livraison clients, conditionnement des vins, hygiène, sécurité alimentaire

2.3 Activités liées aux laboratoires

Responsable laboratoire propre à la cave ou extérieur : approbation et/ou vérification du système qualité, suivi des contrats et relation avec les clients, réalisation ou encadrement des analyses et conseils, veille technique

Conseiller : apporter des aides pour la vinification : choix des produits, techniques employées, particularité du millésime… ; prélèvement et analyses des échantillons, veille législative et ou technique, sécurité alimentaire, éventuellement la vente de matériels ou produits œnologiques, dégustation à toute étape de la vinification, conseils pour assemblages, aide et accompagnement dans les démarches qualité

2.4 Activités liées aux produits oenologiques ou équipements

Technico-commercial : élaboration et développement du plan marketing, prospection de nouveaux clients, appui et conseils techniques clientèle, retour d'information vers les responsables production

2.5 Activités au sein d'organismes divers

Salarié d'organismes interprofessionnels/ administration : suivi de dossiers propres à l'activité de l'organisme, coordonner les activités des différents acteurs, formation à la dégustation de privés ou professionnels, appui et conseils techniques clientèle

Consultant : auprès des organisations nationales et internationales (France Agrimer, Inao, OIV…)

2.6 Activités liées à l'enseignement

Enseignements et recherches : enseignements à divers niveaux : lycée, BTS, DNO, ENSA, recherche en laboratoire universitaire

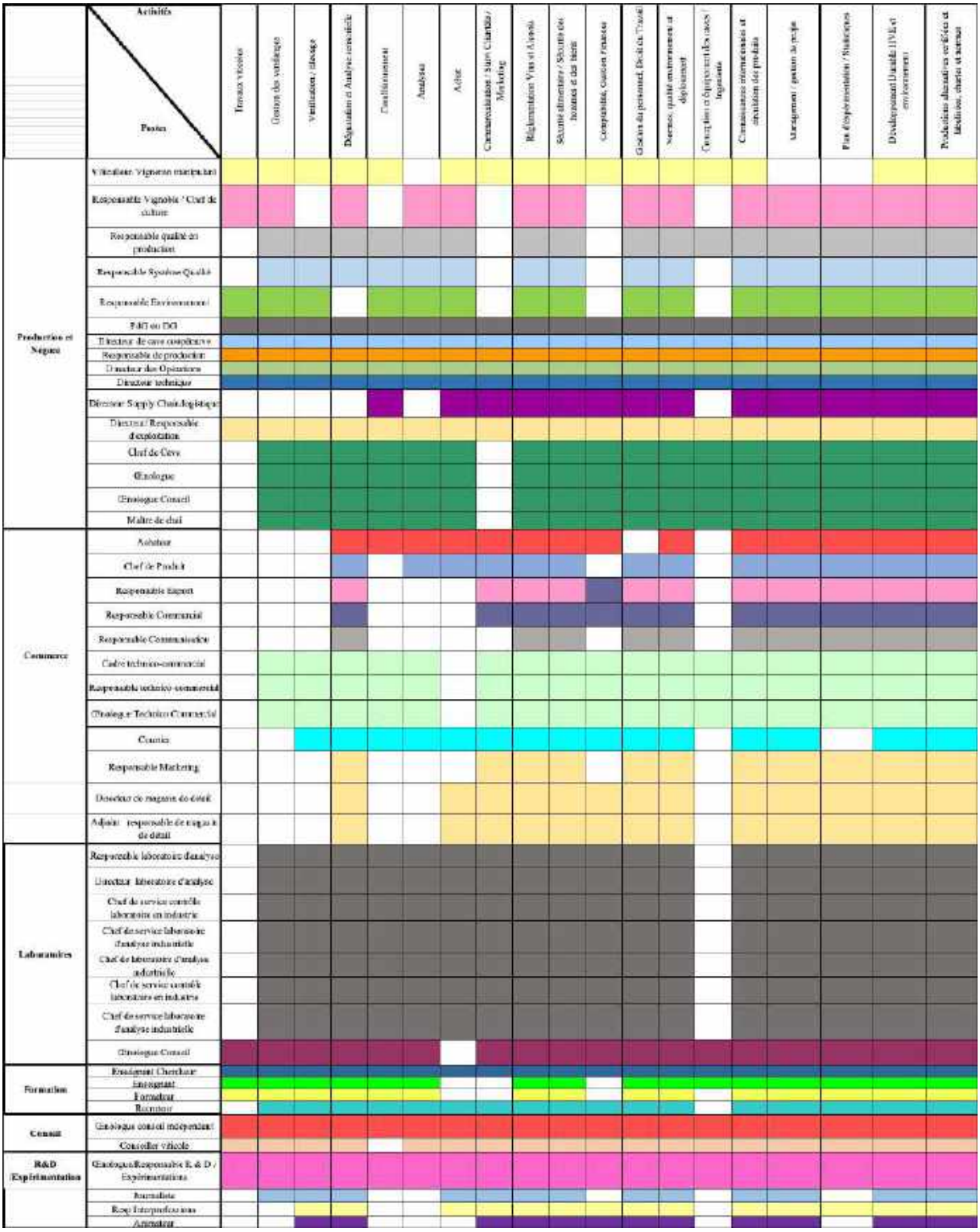
2.7 Activités autres

Animateur de séance de dégustation/ Initiation au vin : cours aux particuliers et professionnels, organisation d'évènements

Courtier : achat vente de raisin, moûts et/ou vins, dégustation avec fournisseurs et clients

Communication

FICHE D'ACTIVITES DES DIFFERENTS POSTES OCCUPES PAR DES OENOLOGUES


Activités
Postes
Travaux viticoles
Gestion des vendanges
Vinification / élevage
Dégustation et Analyse sensorielle
Conditionnement
Analyses
Achat
Commercialisation / Suivi Clientèle / Marketing
Réglementation Vins et Alcools
Sécurité alimentaire / Sécurité des locaux et des biens
Comptabilité, Gestion financière
Gestion du personnel, Droit du Travail
Service, qualité, entretien et déplacement
Conception et équipement des caves / logistique
Connaissance internationale et circulation des produits
Management / gestion de projet
Plan d'expérimentation / Statistiques
Développement Durable (HVE et environnement)
Productions abondantes vérifiées et fiabilisées, chartes et normes
Production et Négoce
Viticulteur Vigneron exploitant
Responsable Vignoble / Chef de culture
Responsable qualité en production
Responsable Système Qualité
Responsable Environnement
PdG ou DG
Directeur de cave coopérative
Responsable de production
Directeur des Opérations
Directeur technique
Directeur Supply Chain logistique
Directeur / Responsable d'exploitation
Chef de Cave
Œnologue
Œnologue Conseil
Maître de chai
Commerce
Acheteur
Chef de Produit
Responsable Export
Responsable Commercial
Responsable Communication
Cadre technico-commercial
Responsable technico-commercial
Œnologue Technico Commercial
Courtier
Responsable Marketing
Directeur de magasin de détail
Adjoint responsable de magasin de détail
Laboratoires
Responsable laboratoire d'analyse
Directeur laboratoire d'analyse
Chef de service contrôle laboratoire en industrie
Chef de service laboratoire d'analyse industrielle
Chef de laboratoire d'analyse industrielle
Chef de service contrôle laboratoire en industrie
Chef de service laboratoire d'analyse industrielle
Œnologue Conseil
Formation
Enseignant Chercheur
Enseignant
Formateur
Rédacteur
Conseil
Œnologue conseil indépendant
Conseiller viticole
R&D Expérimentation
Œnologue Responsable R & D / Expérimentateur
Journaliste
Resp Interprofessions
Animateur

Liste de pratiques œnologiques (*) qui relève de l'œnologue et doivent être effectuées sous son contrôle ou sa responsabilité ou d'un technicien agréé par les autorités d'un État membre,

(*) Reconnues par le syndicat professionnel (Union des Œnologues de France), enseignées dans les établissements Français délivrant le diplôme National d'œnologue, relevant de l'œnologue et issues du code international des pratiques œnologiques (O.I.V.) 2020.

(**) **Pratiques - Traitements à conditions spécifiques encadré par décret et réservé aux seuls œnologues ou personnes qualifiées (technicien agrée)**

Décret n° 2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques oenologiques
NOR : EFIC1131995D
https://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2012/5/4/EFIC1131995D/jo/article_18
https://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2012/5/4/2012-655/jo/article_18
JORF n°0107 du 6 mai 2012
Texte n° 26, Article 18

Réf OIV	Ref UE (934/2019, annexe 2)	Pratique œnologique	Niveau de restriction EU	Niveau de restriction OIV	Risque associé	Conditions spécifiques encadrées – Compétences et savoir-faire liés à la pratique
2.1.12.1.	Pratique 6 (tab1) Appendice 3	Résines échangeuses d'ions OIV - Concentration de moût par osmose inverse	- sous le contrôle d'un œnologue ou d'un technicien agrée par les autorités de l'EM - et dans les installations agréées par les autorités de l'État membre		Risque osmose inverse : Si une concentration en sucre va dépasser la concentration légale le vin n'est plus commercialisable. En cas de surconcentration des problèmes de fermentation.	Connaissance des limites de la concentration pour chaque EM. Savoir calculer le volume à traiter. Savoir faire circuler les fluides dans la machine.
2.1.3.1.4. 3.1.1.3.1	Pratique 15 (tab 1)	acidification par traitement avec échangeurs de cations		L'ensemble des opérations sera placé sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.	Le chargement du échangeur avec de l'acide chlorhydrique ou sulfurique d'une concentration de 5%: risques de brûlure, de blessure des œil et poumons. Si l'échangeur n'est pas suffisamment	Savoir calculer une concentration d'une solution Savoir préparer une solution Savoir mesurer un pH Connaitre les risques liés au traitement et savoir comment prendre les mesures pour réduire les risques

					rincé avec de l'eau – risque de contamination du moût ou vin avec l'acide. Pendant le traitement le pH du moût ou du vin est partiellement baissé à pH 2,2 à 2,4. Seul le coupage avec la partie non traitée va permettre d'équilibrer le pH et de produire un produit de qualité non toxique. Cette partie non traité doit être bien calculé.	– et en cas d'urgence comment réagir.
3.3.3	N/A	stabilisation tartrique par traitement aux échangeurs de cations		L'ensemble des opérations sera placé sous la responsabilité d'un œnologue ou technicien spécialiste	Voir 2.1.3.1.4.	
3.3.10	Substance 6.5 (tab 2) Appendice 4	Ferrocyanure de potassium **	autorisée que si ce traitement est effectué sous le contrôle d'un œnologue ou d'un technicien, agréé par les autorités de l'État membre sur le territoire duquel ce traitement est effectué et dont les conditions de responsabilité sont déterminées	Ce traitement ne peut être exécuté que par un technicien qualifié et responsable	En cas de surdosage ou manque de contrôle analytique après traitement risque de formation d'acide cyanhydrique – mortel à partir de 1,5 mg/kg du corps !	****Traitement a conditions spécifiques encadré par décret** **et réservé aux seuls œnologues** **ou personnes qualifiée (technicien agrée)** Décret n° 2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques oenologiques NOR : EFIC1131995D https://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2012/5/4/EFIC1131995D/jo/article_18 https://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2012/5/4/2012-655/jo/article_18 JORF n°0107 du 6 mai 2012 Texte n° 26, Article 18 Connaissances des risques liés au traitement.

						Savoir-faire ou interpréter les résultats analytiques pour pouvoir prendre des mesures adaptées.
3.3.11	Substance 6.6 (tab 2) Appendice 4	Phytate de calcium **	autorisée que si ce traitement est effectué sous le contrôle d'un œnologue ou d'un technicien, agréé par les autorités de l'État membre sur le territoire duquel ce traitement est effectué et dont les conditions de responsabilité sont déterminées	Non requis	En cas de surdosage le vin n'est plus sujet à commercialisation. En cas des concentrations élevées le phytate de calcium empêche l'absorption des minéraux.	****Traitement a conditions spécifiques encadré par décret et réservé aux seuls œnologues ou personnes qualifiée (technicien agrée)** Décret n° 2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques oenologiques NOR : EFIC1131995D https://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2012/5/4/EFIC1131995D/jo/article_18 https://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2012/5/4/2012-655/jo/article_18 JORF n°0107 du 6 mai 2012 Texte n° 26, Article 18 Connaissance du risque lie au traitement. En éducation voir : http://www.vitipendium.de/Metallstabilisierung
3.4.15.	Substance 6.9 (tab 2) Appendice 4	Acide D,L-tartrique **	autorisée que si ce traitement est effectué sous le contrôle d'un œnologue ou d'un technicien, agréé par les autorités de l'État membre sur le territoire duquel ce traitement est effectué et dont les conditions de responsabilité sont déterminées	Le traitement sera placé sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien spécialisé Le traitement sera placé sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien spécialisé	Un traitement trop court avant la mise en bouteille peut entrainer une turbidité. Risque que le vin ne peut pas être vendu ou doit être repris après commercialisation. Préjudice pour l'image. En cas de surdosage une concentration trop élevé de l'acide D-tartrique impose que le vin n'est plus sujet à commercialisation	****Traitement a conditions spécifiques encadré par décret et réservé aux seuls œnologues ou personnes qualifiée (technicien agrée)** Décret n° 2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques oenologiques NOR : EFIC1131995D https://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2012/5/4/EFIC1131995D/jo/article_18 https://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2012/5/4/2012-655/jo/article_18 JORF n°0107 du 6 mai 2012 Texte n° 26, Article 18 Connaissances des risques liés au traitement. Savoir-faire ou interpréter les analyses analytiques pour pouvoir prendre des mesures adaptées.
3.3.2	Pratique 10 (tab1) Appendice 5	traitement par électrodialyse (stabilisation tartrique)	la mise en œuvre du traitement est placée sous la responsabilité d'un	L'ensemble des opérations sera placé sous la responsabili	Un pH trop bas pourra entrainer des problèmes de santé après	Savoir utiliser un pH-mètre. L'application des traitements membranaires ou électrodialyse impliquent un savoir-faire fondamental des techniques dans la pratique.

			œnologue ou d'un technicien qualifié	té d'un œnologue ou technicien spécialiste	consommation. Voir 2.1.3.1.4	
3.5.13	Pratique 12 (tab1) Appendic e 8	traitement de correction de la teneur en alcool des vins	la mise en œuvre du traitement est placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié	La pratique sera placée sous la responsabili té d'un œnologue ou d'un technicien qualifié	Une utilisation inappropriée risque des défauts sensoriels ou les limites légales sont dépassés- le vin n'est plus sujet à commercialisatio n.	Connaissance des limites légales. L'application des traitements membranaires ou autres (SCC) impliquent un savoir-faire fondamental des techniques dans la pratique.
3.5.16.	N/A	désalcoolisation des vins		La pratique sera placée sous la responsabili té d'un œnologue ou d'un technicien qualifié	La production des vins sans alcool est un sujet délicat. Les personnes qui vont consommer ces produits (maladie, traitement avec des médicaments, manipulation des machines, prégnance…) doivent être sur que le vin soit sans alcool dans les limites légales. Risque des problèmes de santé chez le consommateur. Du au traitement le produit final est instable (microbiologie). Risque de contamination.	Savoir manipuler les techniques. Être capable d'assurer que le produit soit conforme à sa définition (désalcoolisé) (analyse d'alcool). Assurer les standards hygiéniques pour éviter une contamination microbiologique (HACCP).
2.1.25.1	Pratique 16 (tab1) Appendic e 9	traitement de réduction de la teneur en sucre des moûts par couplage membranaire	la mise en œuvre du traitement est placée sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié	Le traitement devra être conduit sous la responsabili té d'un œnologue ou d'un technicien qualifié	Risque d'oxydation ou chauffage du produit - formation des produits de réaction maillard	Connaissance des limites légales. L'application des traitements membranaires impliquent un savoir-fa fondamental des techniques dans la pratique.
3.5.18	Pratique 18 (tab 1) Appendic e 10	traitement des vins à l'aide d'une technologie membranaire associée à du charbon actif afin de	la mise en œuvre du traitement est placée sous la responsabilité d'un	Le traitement devra être conduit sous la responsabili	Voir les autres pratiques qui impliquent des techniques membranaires.	Assez compliqué à manipuler. Expérie du volume à traiter. Savoir détecter le problème par analyse sensorielle et/o analytique.

		réduire l'excédent de 4-éthylphénol et de 4-éthylguaiacol	œnologue ou d'un technicien qualifié	té d'un œnologue ou d'un technicien qualifié		
2.0.1 ; 3.0.1 2.1.3.1.3 ; 3.1.1.4 2.1.3.2.4.	Pratique 14 (tab1)	Application des techniques membranaires (moût et vins) - acidification par traitement électromembranaire (électrodialyse a membranes bipolaires) - désacidification par traitement électromembranaire		Cette pratique doit être mise en œuvre par un œnologue ou un technicien qualifié	Voir les autres pratiques qui impliquent des techniques membranaires. Désacidification: Risque des pH trop élevées – instabilité – contamination avec des microorganismes – défauts - le vin n'est plus à commercialisation	Voir les autres pratiques qui impliquer des techniques membranaires.
2.1.20 ; 3.4.14.	Substance 6.12 (tab 2)	traitement aux copolymères adsorbants pvi/pvp		La mise en œuvre du procédé sera placée sous la responsabilité d'un œnologue ou technicien spécialiste	En cas de surdosage – risque que PVP reste dans le vin. Risque pour le consommateur pas connu.	Connaissance des limites légales. Savo faire des tests pilotes pour définir le dosage requis.
3.5.15.	N/A	traitement au chlorure d'argent		Le traitement doit être exécuté sous la responsabilité d'un œnologue ou d'un technicien qualifié.	L'argent est un métal lourd – risque de sante – voir mortel. Si après traitement se retrouve dans l'eau toxique pour tous les organismes.	Si utilisé dans certains EM – Connaissa des risques – connaitre les limites léga être capable d'assurer qu'il n'y a plus résidus dans le vin. Assurer la protecti des eaux.

Pratique œnologique	**Risque associé**	**Conditions spécifiques encadrées - Compétences et savoir-faire liés à la pratique**
Résines échangeuses d'ions OIV - Concentration de moût par osmose inverse	Risque osmose inverse : Si une concentration en sucre va dépasser la concentration légale le vin n'est plus commercialisable. En cas de surconcentration des problèmes de fermentation.	Connaissance des limites de la concentration pour chaque EM. Savoir calculer le volume à traiter. Savoir circuler la machine.
acidification par traitement avec échangeurs de cations	Le chargement du échangeur avec de l'acide chlorhydrique ou sulfurique d'une concentration de 5%: risques de brûlure, de blessure des œil et poumons. Si l'échangeur n'est pas suffisamment rincé avec de l'eau – risque de contamination du moût ou vin avec l'acide. Pendant le traitement le pH du moût ou du vin est partiellement baissé à pH 2,2 à 2,4. Seul le coupage avec la partie non traitée va permettre d'équilibrer le pH et de produire un produit de qualité non toxique. Cette partie non traité doit être bien calculé.	Savoir calculer une concentration d'une solution – savoir préparer une solution Savoir mesurer un pH Connaitre les risques liés au traitement et savoir comment prendre les mesures pour réduire les risques – et en cas d'urgence comment réagir.
stabilisation tartrique par traitement aux échangeurs de cations	Voir 2.1.3.1.4.	
Ferrocyanure de potassium **	En cas de surdosage ou manque de contrôle analytique après traitement risque de formation d'acide cyanhydrique – mortel à partir de 1,5 mg/kg de Poids corporel	****Traitement a conditions spécifiques encadré par décret et réservé aux seuls œnologues ou personnes qualifiée (technicien agrée)** Décret n° 2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques oenologiques NOR : EFIC1131995D https://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2012/5/4/EFIC1131995D/jo/article_18 https://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2012/5/4/2012-655/jo/article_18 JORF n°0107 du 6 mai 2012 Texte n° 26, Article 18 Connaissances des risques liés au traitement. Savoir-faire ou interpréter les résultats analytiques pour pouvoir prendre des mesures adaptées.
Phytate de calcium **	En cas de surdosage le vin n'est plus sujet à commercialisation. En cas des concentrations élevées le phytate de calcium empêche l'absorption des minéraux.	****Traitement a conditions spécifiques encadré par décret et réservé aux seuls œnologues ou personnes qualifiée (technicien agrée)** Décret n° 2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques oenologiques NOR : EFIC1131995D https://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2012/5/4/EFIC1131995D/jo/article_18 https://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2012/5/4/2012-655/jo/article_18 JORF n°0107 du 6 mai 2012 Texte n° 26, Article 18 Connaissance du risque lie au traitement. En éducation voir : http://www.vitipendium.de/Metallstabilisierung
Acide D,L-tartrique **	Un traitement trop court avant la mise en bouteille peut entrainer une turbidité. Risque que le vin ne peut pas être vendu ou doit	****Traitement a conditions spécifiques encadré par décret et réservé aux seuls œnologues ou personnes qualifiée (technicien agrée)**

	être repris après commercialisation. Préjudice pour l'image. En cas de surdosage une concentration trop élevé de l'acide D-tartrique impose que le vin n'est plus sujet à commercialisation.	Décret n° 2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques oenologiques NOR : EFIC1131995D https://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2012/5/4/EFIC1131995D/jo/article_18 https://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2012/5/4/2012-655/jo/article_18 JORF n°0107 du 6 mai 2012 Texte n° 26, Article 18 Connaissances des risques liés au traitement. Savoir-faire ou interpréter les analyses analytiques pour pouvoir prendre des mesures adaptées.
traitement par électrodialyse (stabilisation tartrique)	Un pH trop bas pourra entrainer des problèmes de santé après consommation. Voir 2.1.3.1.4	Savoir utiliser un pH-mètre. L'application des traitements membranaires ou électrodialyse impliquent un savoir-faire fondamental des techniques dans la pratique.
traitement de correction de la teneur en alcool des vins	Une utilisation inappropriée risque des défauts sensoriels ou les limites légales sont dépassés- le vin n'est plus sujet à commercialisation.	Connaissance des limites légales. L'application des traitements membranaires ou autres (SCC) impliquent un savoir-faire fondamental des techniques dans la pratique.
desalcoolisation des vins	La production des vins sans alcool est un sujet délicat. Les personnes qui vont consommer ces produits (maladie, traitement avec des médicaments, manipulation des machines, prégnance…) doivent être sûr que le vin soit sans alcool dans les limites légales. Risque des problèmes de santé chez le consommateur. Du au traitement le produit final est instable (microbiologie). Risque de contamination.	Savoir manipuler les techniques. Être capable d'assurer que le produit soit conforme à sa définition (desalcoolisé) (analyse d'alcool). Assurer les standards hygiéniques pour éviter une contamination microbiologique (HACCP).
traitement de réduction de la teneur en sucre des moûts par couplage membranaire	Risque d'oxydation ou chauffage du produit - formation des produits de réaction maillard	Connaissance des limites légales. L'application des traitements membranaires impliquent un savoir-faire fondamental des techniques dans la pratique.
traitement des vins à l'aide d'une technologie membranaire associée à du charbon actif afin de réduire l'excédent de 4-éthylphénol et de 4-éthylguaiacol	Voir les autres pratiques qui impliquent des techniques membranaires.	Assez compliqué à manipuler. Expérience du volume à traiter. Savoir détecter le problème par analyse sensorielle et/ou analytique.
Application des techniques membranaires (moût et vins) - acidification par traitement électromembranaire (électrodialyse a membranes bipolaires) - desacidification par traitement électromembranaire	Voir les autres pratiques qui impliquent des techniques membranaires. Desacidification: Risque des pH trop élevées – instabilité – contamination avec des microorganismes – défauts - le vin n'est plus sujet à commercialisation	Voir les autres pratiques qui impliquent des techniques membranaires.
traitement aux copolymères adsorbants pvi/pvp	En cas de surdosage – risque que PVP reste dans le vin. Risque pour le consommateur pas connu.	Connaissance des limites légales. Savoir faire des tests pilotes pour définir le dosage requis.
traitement au chlorure d'argent	L'argent est un métal lourd – risque de sante – voir mortel. Si après traitement se retrouve dans l'eau toxique pour tous les organismes.	Si utilisé dans certains EM – Connaissance des risques – connaitre les limites légales, être capable d'assurer qu'il n'y a plus des résidus dans le vin. Assurer la protection des eaux.

Annexe 2 : PROGRAMME DES ENSEIGNEMENTS

Le programme du diplôme national d'œnologue est constitué des unités d'enseignement obligatoires et optionnelles suivantes :

Programme enseignement DNO

PROGRAMME DES ENSEIGNEMENTS

Le programme du diplôme national d'œnologue est constitué des unités d'enseignement obligatoires et optionnelles suivantes :

	UC : Unités de Compétences	N° d'UE	Unités d'enseignement (UE)	CM	TD/TP	TD/Projets Tutorés	Équiv. ED	Crédits ECTS
Blocs de Compétences de fiche RNCP	**Unités obligatoires**							
P1	UC1	UE1	La vigne et son milieu (approches agronomiques et physiologiques)	34	21	10	82	6
P1	UC1	UE2	Bases de la viticulture et production des raisins incluant le certificat individuel pour l'activité « conseil à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques ».	40	39	10	109	8
P1	UC1/UC2	UE3	Conduite de production et transformation alternatives, Agriculture Biologique et Certifications	27	8		49	3
P2	UC2	UE4	Micro-organismes et fermentations	34	32		83	6
P2	UC2	UE5	Technologie des vinifications	46	18	10	97	8
P2	UC3	UE6	Pratiques et traitements œnologiques	30	26	10	81	6
P2	UC3	UE7	Composition et évolution du vin	30	46		91	8
P3	UC 4	UE8	Techniques d'analyses des moûts et des vins	30	22	10	77	6
P3	UC 5	UE9	Analyse sensorielle et Dégustation	30	24	/	69	6
T1	UC6	UE10	La filière et sa réglementation	36	7	/	61	4
T1	UC7	UE11	Système management qualité et environnement	36	6	/	60	4
D1	UC8	UE12	Langue étrangère	0	30	/	30	3
T1	UC8	UE13	Conduite et management d'entreprise (incluant la capacité professionnelle agricole)	42	12	10	85	6
T1	UC7/ UC9	UE14	Environnement et Effluents - Sécurité sanitaire - Consommation et santé et	22	22	/	55	4
P2	UC10	UE15	Autre Produits de la vigne et du vin: produits dérivés et sous-produits, boissons alcoolisées, spiritueux et boissons de la vigne et du vin	18	14	/	41	4
D1	UC11	UE16	Outils d'aides à la conception et à la recherche documentaire (Statistiques, innovations numériques, recherche documentaire, rédaction)	8	20	/	32	3
P3	UC5	UE17	Dégustation professionnelle	10	32	/	47	4
D1	UC11-UC12	UE18	Stage pratique et d'expérimentation /recherche		560			18
			Total enseignement obligatoire	**473**	**939**	**60**	**1149**	**107**
	Unités d'approfondissement optionnelles		**Unités Optionnelles 2 Unités optionnelles au choix**					
P1	UC1	UE19	Terroirs, agroécologie et conduite du vignoble	20	18	10	58	5
P4	UC9	UE20	Conception, implantation rationnelle d'installation vinicole	20	18	10	58	5
P3	UC5	UE21	Connaissance et histoire des vins du monde	20	18	10	58	5
P3	UC4/UC11	UE22	Qualification, contrôle , recherche et équipements du laboratoire d'analyses œnologique	20	18	10	58	5
P4	UC9/UC11	UE23	Expérimentation et développement de nouveaux procédés et produits œnologiques ou viticoles	20	18	10	58	5
			Total optionnel	40	36	20	116	10

Une unité d'approfondissement de 5 crédits (48 h en présentiel) est laissée à l'initiative de chaque centre. La validation d'une ou plusieurs de ces unités d'approfondissement est possible dans un autre centre dans la limite des places disponibles.

	Unités optionnelles à mobilité		**Unités Optionnelles à mobilité 1 Unité optionnelle à mobilité au choix**					
T1	UC7	UE24	Economie viticole durable, prospectives et innovations (Montpellier SupAgro)	14	15	/	36	3
P2	UC2/UC3	UE25	Connaissance approfondie du champagne et vins effeverscents (Reims)	14	15	/	36	3
P3	UC9	UE26	Biotechnologies œnologiques (Montpellier Pharma)	14	15	/	36	3
T1	UC6/UC9	UE27	Eco-conception des vins de demain (Dijon)	14	15	/	36	3
P2	UC10	UE28	Produits fermentés et distillés (Toulouse)	14	15	/	36	3
T1	UC7	UE29	Construction des Grands Crus: qualité, identité et réputation (Bordeaux)	14	15	/	36	3
			Total optionnel	**14**	**15**	/	**36**	**3**

La validation d'une de ces unités d'approfondissement à mobilité de 3 crédts peut être réalisée dans un autre centre que celui d'origine dans la limite des places disponibles (Hors étudiants en alternance ou situation particulière).

Annexe 3 : REFERENTIEL DE COMPETENCES

1 – Structure du référentiel

UC1 : Être capable de faire produire à la vigne et récolter des raisins de qualité en fonction du type de produit recherché et des impératifs réglementaires.

UC2 : Être capable de conduire la transformation de ces raisins en vin en fonction du type de produit recherché, des impératifs réglementaires et d'hygiène.

UC3 : Être capable d'utiliser ses connaissances sur la composition chimique du vin et son évolution pour la maîtrise des pratiques œnologiques et des traitements du vin.

UC4 : Être capable de 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.

UC5 : Être capable de mettre en place et de réaliser la dégustation, l'analyse sensorielle à l'aide de ses sens, méthodologies, tests et outils associés, de discriminer et d'apprécier la qualité, les descripteurs et leurs intensités, des différents types de vins, boissons dérivés et sous-produits de la vigne et du vin, spiritueux et autres types de boissons alcoolisées ou non alcoolisées

UC6 : Être capable de produire des raisins, d'élaborer des vins et des produits dérivés en respectant la réglementation nationale, communautaire et internationale.

UC7 : Être capable de manager l'ensemble de la qualité, durabilité, sécurité, santé, et responsabilité sociétale dans une entreprise vitivinicole.

UC8 : Être capable de manager une entreprise vitivinicole

UC9 : Être capable de participer à la conception ou à la rénovation d'un cuvier de vinification et d'un hall d'embouteillage, à des recherches technologiques et à des expérimentations sur de nouveaux équipements ou de nouveaux produits œnologiques et viticoles, et actions expérimentales R&D

UC10 : Être capable de participer à l'ensemble de ces activités dans une entreprise de produits dérivés ou d'autres boissons fermentées ou non fermentées

UC11 : Être capable de traiter et d'analyse des données expérimentales ou de routine, d'appliquer les tests statistiques adéquats, de rechercher des outils numériques innovants en vue de leur utilisation, être capable de rechercher et d'utiliser des documents, ressources et outils appropriés pour composer, rédiger et commenter des travaux scientifiques expérimentaux et de routine.

UC 12 : Être capable de participer de façon individuelle et en équipe aux activités d'une entreprise-viti-vinicole à la fois au niveau appliqué et expérimental-recherche avec mise en œuvre des compétences acquises lors de la formation

2 – Liste des objectifs

UC 1 Être capable de faire produire à la vigne et de récolter des raisins de qualité en fonction du type de produit recherché et des impératifs réglementaires

UC 11 Être capable de participer à la conception un vignoble :
- UC 111 Être capable de décrire un profil de sol et analyser les propriétés agronomiques de ce sol en vue d'une implantation d'un vignoble
- UC 112 Être capable d'améliorer les caractéristiques d'un sol
- UC 113 Être capable de choisir le porte-greffe et le cépage en fonction du terroir
- UC114 Être capable de choisir la densité de plantation et le mode de palissage et de maîtriser les principales étapes de la création d'un vignoble

UC 12 Être capable de participer aux choix stratégiques de conduite d'un vignoble en respectant l'environnement :
- UC 121 Être capable de réguler la charge en raisins d'un vignoble

- UC 122 Être capable de proposer des pratiques culturales en respectant l'environnement et les cahiers des charges de modes de production
- UC 123 Être capable de surveiller l'état sanitaire de la vigne, de choisir les traitements adaptés et d'établir le calendrier des applications selon les différents cahiers de charges de modes de production
- UC 124 Être capable de proposer des modifications du vignoble susceptibles d'améliorer la qualité

UC 13 Être capable de décider de la date et modalités de récolte :
- UC 131 Être capable de surveiller, par des méthodes analytiques adaptées, l'évolution de la maturation du raisin
- UC 132 Être capable de choisir le plateau de maturité correspondant au produit recherché
- UC 133 Être capable d'apprécier l'état sanitaire de la vendange
- UC 134 Être capable de choisir de la date et les traitements physiques à la récolte et d'en apprécier le résultat
- UC

UC 2 Être capable de conduire la transformation de ces raisins en vin en fonction du type de produit recherché, des impératifs réglementaires et d'hygiène

UC 21 Être capable de choisir et mettre en œuvre les opérations et traitements appropriés :
- UC 211 Être capable de choisir les traitements pré-fermentaires et d'en apprécier le résultat
- UC 212 Être capable de déterminer et de contrôler les corrections éventuelles de la vendange
- UC 213 Être capable de décider et de contrôler une éventuelle phase de macération pré-fermentaire ou autres techniques d'extraction

UC 22 Être capable de choisir et de contrôler les équipements nécessaires :
- UC 221 Être capable de choisir et de contrôler les équipements de réception et de traitements physiques pré-fermentaires
- UC 222 Être capable de choisir et de contrôler les équipements de transfert de liquides, de matières et de fluides gazeux
- UC 223 Être capable de maîtriser les températures de fermentation et de macération
- UC 224 Être capable de choisir et de contrôler les équipements facilitant l'extraction des composés d'intérêt œnologique (composés phénoliques, précurseurs d'arômes, etc.…)

UC 23 Être capable de déclencher et de contrôler la fermentation alcoolique :
- UC 231 Être capable de sélectionner et de contrôler l'implantation d'une souche de levure
- UC 232 Être capable de maîtriser la cinétique fermentaire par contrôle de la température, de l'oxygène, des activateurs et des facteurs nutritionnels
- UC 233 Être capable de suivre le déroulement de la fermentation alcoolique à l'aide de techniques et d'analyses appropriées, de déterminer le moment de l'écoulage et le mode de soutirage
- UC 234 Être capable de remédier aux arrêts de fermentation

UC 24 Être capable de déclencher et de contrôler la fermentation malolactique :
- UC 241 Être capable de sélectionner et de contrôler l'implantation d'une souche de bactérie lactique
- UC 242 Être capable de maîtriser la cinétique fermentaire par contrôle de la température et des facteurs nutritionnels
- UC 243 Être capable de suivre le déroulement de la fermentation malo-lactique à l'aide de techniques et d'analyses appropriées, de déterminer le moment de l'écoulage et le mode de soutirage
- UC 244 Être capable de remédier aux arrêts de fermentation

UC 25 Être capable de maîtriser les opérations de pressurage :
- UC 251 Être capable de choisir la technique de pressurage et l'équipement correspondant
- UC 252 Être capable de définir, de surveiller et de contrôler un cycle de pressurage
- UC 253 Être capable de décider par les moyens analytiques adaptés la sélection qualitative des fractions de moût ou de vin extrait
- UC 254 Être capable de coupler le pressurage et certaines opérations pré-fermentaires

UC 3 Être capable d'utiliser ses connaissances sur la composition chimique du vin et son évolution pour la maîtrise des pratiques oenologiques et des traitements du vin

UC 31 Être capable d'établir la relation entre les mécanismes chimiques et physicochimiques et l'évolution de la qualité d'un vin :
- UC 311 Être capable d'établir la relation entre la composition chimique du moût et celle du vin correspondant
- UC 312 Être capable d'établir la relation entre la composition chimique d'un vin et ses caractères organoleptiques

- UC 313 Être capable d'établir la relation entre les phénomènes d'oxydo-réduction et l'évolution de la composition chimique d'un vin
- UC 314 Être capable d'établir la relation entre les phénomènes colloïdaux et l'évolution de la composition chimique d'un vin

UCI 32 Être capable de décider et de contrôler les différentes manipulations du vin :
- UC 321 Être capable de décider et de contrôler les soutirages ou les assemblages avec ou sans aération
- UC 322 Être capable de choisir le mode de transport sur longue distance d'un vin
- UC 323 Être capable de choisir et maitriser l'élevage et la conservation du vin
-

UC 33 Être capable de choisir les traitements nécessaires à l'amélioration qualitative du vin brut :
- UC 331 Être capable d'améliorer le vin sur le plan organoleptique (acidification, désacidification, édulcoration, carbonatation, désalcoolisation, ...)
- UC 332 Être capable d'améliorer le vin sur le plan de la présentation (limpidité, brillance...)
- UC 333 Être capable d'éliminer les risques de troubles et dépôts (traitements spécifiques)
- UC 334 Être capable d'éliminer les micro-organismes d'altération (filtration, pasteurisation ou tout autre technique appropriée)

UC 34 Être capable de décider et de contrôler la préparation finale et stabilisation du vin pour son conditionnement :

- UC 341 Être capable d'appliquer des procédés nécessaires à la stabilisation microbiologique, chimique (additifs/auxiliaire technologiques), physique du vin en respectant les prescriptions du codex œnologique et pratiques œnologiques
- UC 342 Être capable de réaliser ou faire réaliser le contrôle microbiologique du produit adapté à la demande du marché
- UC 343 Être capable de réaliser ou faire réaliser la recherche de contaminants (organiques ou minéraux) et d'en limiter les teneurs par un traitement approprié selon les exigences de la sécurité alimentaire
- UC 344 Être capable de choisir le mode de conditionnement et d'obturation appropriés et de contrôler l'absence de contamination lors de ces opérations

UC 4 Être capable de 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

UC 41 Être capable de surveiller les conditions d'obtention de raisins de qualité dans un vignoble donné :
- UC 411 Être capable de contrôler le comportement de la vigne sur une parcelle déterminée par des moyens analytiques adaptés (analyses foliaires, pétiolaires, potentiel hydrique...)
- UC 412 Être capable de choisir une méthode d'échantillonnage représentative de la parcelle et d'utiliser les méthodes d'analyses les plus récentes pour le suivi de la maturation du raisin et l'établissement d'un diagnostic parcellaire
- UC 413 Être capable de diagnostiquer un problème de contamination microbienne sur les raisins d'une parcelle donnée
- UC 414 Être capable de réaliser une évaluation sensorielle des baies de raisins

UC 42 Être capable de contrôler la transformation du raisin en vin :
- UC 421 Être capable de procéder aux analyses microbiologiques adaptées au suivi de la population levurienne et aux analyses chimiques de contrôle de la fermentation alcoolique
- UC 422 Être capable de procéder aux analyses chimiques adaptées dont celles liés aux composés d'intérêt œnologique et au suivi de l'extraction des composés phénoliques
- UC 423 Être capable de procéder aux analyses microbiologiques adaptées au suivi de la population bactérienne et aux analyses chimiques de contrôle de la fermentation malolactique
- UC 424 Être capable d'adapter en permanence le processus de transformation du raisin en vin en fonction des résultats des analyses microbiologiques, chimiques et sensorielles

UC 43 Être capable de surveiller l'évolution d'un vin au cours de l'élevage et des traitements de clarification et de stabilisation à l'aide de techniques analytiques adaptées :
- UC 431 Être capable de surveiller et de maîtriser les teneurs en gaz dissous et en dioxyde de soufre
- UC 432 Être capable de surveiller et de maîtriser le développement de toute altération microbienne ou déviation organoleptique
- UC 433 Être capable de surveiller l'évolution de la limpidité

- UC 434 Être capable de juger de la stabilité du vin obtenu à l'égard d'éventuels troubles ou dépôts et altérations microbiennes

UC 44 Être capable d'interpréter des résultats d'analyses et d'établir un jugement sur le vin fini :
- UC 441 Être capable de réaliser ou de faire réaliser dans un laboratoire accrédité les analyses officielles adaptées à la certification du vin obtenu

UC5 : Être capable de mettre en place et de réaliser la dégustation, l'analyse sensorielle à l'aide de ses sens, tests et outils associés, de discriminer et d'apprécier la qualité, les descripteurs et leurs intensités, des différents types de vins, boissons dérivés et sous-produits de la vigne et du vin, spiritueux et autres types de boissons alcoolisées ou non alcoolisées

UC 51 Être capable d'interpréter des résultats d'analyses sensorielles et de dégustation et d'établir un jugement sur différents types de vins, boissons dérivés et sous-produits de la vigne et du vin, spiritueux et autres types de boissons alcoolisées ou non alcoolisées :

- UC 511 S'approprier la méthodologie de la dégustation et en acquérir les mécanismes essentiels.
-UC 512 Connaître le vocabulaire de la dégustation, mettre en œuvre une méthodologie organoleptique permettant de reconnaître les caractères d'un vin ou tout autre type de boisson et de produire une fiche d'analyse sensorielle.
- UC 513 Être capable de décrire et de mettre en oeuvre les phases de la dégustation. Savoir parler des vins et tout autre type de produit dégustés avec aisance grâce à de solides connaissances sur leur typicité, origine, mode de production et d'élevage-conservation
-UC 514 Pouvoir utiliser les connaissances acquises lors de la sélection des vins et produits pour réaliser un diagnostic, et préconiser/assurer un conseil pour atteindre un optimum qualitatif ou un objectif commercial

UC 52 Être capable de choisir les outils adéquats d'analyses sensorielles et de dégustation et d'établir un jugement sur différents types de vins, boissons dérivés et sous-produits de la vigne et du vin, spiritueux et autres types de boissons alcoolisées ou non alcoolisées :

- UC521 Être capable de réaliser ou de faire réaliser dans un laboratoire accrédité les analyses officielles adaptées à la certification du vin obtenu
- UC 522 Être capable d'utiliser les outils de l'analyse sensorielle pour juger de la qualité intrinsèque du vin obtenu
- UC 523 Être capable d'utiliser les outils de l'analyse sensorielle pour juger de sa conformité par rapport au produit recherché
- UC 524 Être capable de proposer des modifications du procédé de fabrication pour améliorer la qualité et la conformité du produit

UC 6 Être capable de produire des raisins, d'élaborer des vins et des produits dérivés en respectant la réglementation nationale, communautaire et internationale

UC 61 Être capable d'appliquer la législation en vigueur pour la production des raisins :
- UC 611 Être capable d'appliquer la législation nationale et communautaire en vigueur sur l'implantation du vignoble
- UC 612 Être capable d'appliquer la législation nationale et communautaire en vigueur sur la conduite du vignoble
- UC 613 Être capable d'appliquer la législation nationale et communautaire en vigueur sur les conditions d'utilisation et les produits employés pour l'entretien et la protection du vignoble
- UC 614 Être capable d'appliquer la législation nationale et communautaire en vigueur sur la récolte des raisins et les traitements appliqués à la vendange

UC 62 Être capable d'appliquer la législation en vigueur pour l'élaboration des vins et des produits dérivés :
- UC 621 Être capable d'appliquer la législation nationale, communautaire et internationale en vigueur dans les opérations pré-fermentaires et fermentaires
- UC 622 Être capable d'appliquer la législation nationale, communautaire et internationale en vigueur dans les opérations de conservation, de manipulation et d'élevage des vins et produits dérivés
- UC 623 Être capable d'appliquer la législation nationale, communautaire et internationale en vigueur dans les opérations de traitements des vins et produits dérivés selon les prescriptions des pratiques et traitements œnologiques autorisés, et du codex œnologique

- UC 624 Être capable d'appliquer la législation nationale, communautaire et internationale en vigueur dans les opérations de stabilisation des vins et produits dérivés selon les prescriptions des pratiques et traitements œnologiques autorisés, et du codex œnologique

UC 63 Être capable d'appliquer la législation en vigueur pour le conditionnement des vins et des produits dérivés :
- UC 631 Être capable d'appliquer la législation nationale, communautaire et internationale en vigueur dans l'utilisation des produits œnologiques pour les vins et produits dérivés
- UC 632 Être capable d'appliquer la législation nationale, communautaire et internationale en vigueur dans le conditionnement et le mode d'obturation des récipients contenant les vins et produits dérivés
- UC 633 Être capable d'appliquer la législation nationale, communautaire et internationale en vigueur pour garantir la sécurité alimentaire à l'égard des contaminants biotiques et abiotiques
- UC 634 Être capable d'appliquer la législation nationale, communautaire et internationale en vigueur concernant les normes d'étiquetages des vins et produits dérivés

UC 64 Être capable de garantir la légalité des procédures appliquées au moût et au vin :
- UC 641Connaître la filière vitivinicole nationale, communautaire et internationale, les acteurs, les modes de régulation de la filière et les règles de circulation des vins
- UC 642 Être capable de connaître la réglementation vitivinicole et de faire appliquer les obligations relatives à la vigne et au vin
- UC 643 Être capable de connaître et de faire appliquer la réglementation concernant l'étiquetage et les attributs commerciaux
- UC 644 Être capable de connaître et de faire appliquer la réglementation des pratiques œnologiques à l'aide des recueils des méthodes d'analyses des moûts et vins, des pratiques œnologiques des moûts et vins et de la conformité des produits œnologiques (codex œnologique)

UC 7 Être capable de manager l'ensemble de la qualité dans une entreprise vitivinicole

UC 71 Être capable de participer à la mise en place d'un système général d'assurance qualité (normes nationales ou internationales...) :
- UC 711 Être capable d'assurer une veille réglementaire sur les référentiels qualité, sécurité alimentaire et environnement
- UC 712 Être capable de former le personnel à la démarche qualité
- UC 713 Être capable de réaliser un diagnostic des activités de l'entreprise
- UC 714 Être capable d'installer un système de traçabilité de la parcelle à la bouteille, incluant tous les intrants pouvant concourir à l'obtention du vin

UC 72 Être capable de participer à l'établissement et de contrôler la mise en place de pratiques vitivinicoles respectueuses de l'environnement :
- UC 721 Être capable de conseiller sur la mise en oeuvre des traitements phytosanitaires de la vigne et la gestion des effluents viticoles
- UC 722 Être capable de choisir et de surveiller le fonctionnement d'installation de traitement des effluents vinicoles
- UC 723 Être capable de participer à la mise en oeuvre d'un management environnemental selon les normes ISO
- UC 724 Être capable d'élaborer un système documentaire lié au management environnemental

UC 73 Être capable de juger de la conformité et de la garantie d'origine d'un vin ou d'un produit dérivé :
- UC 731 Être capable de connaître la démarche d'accréditation des laboratoires d'analyses œnologiques selon les normes ISO/CEI 17025
- UC 732 Être capable d'engager et de diriger un laboratoire dans la démarche d'accréditation selon les normes nationales ou internationales
- UC 733 Être capable de réaliser ou de faire réaliser des analyses pour l'agrément des vins par les différentes instances gouvernementales
- UC 734 Être capable de garantir la validité des résultats d'analyses et de signer les bulletins d'analyses en vue de l'obtention de l'agrément des vins par les différentes instances gouvernementales

UC 74 Être capable d'assurer des actions préventives et correctives de sécurité sanitaire lors de la production de vin ou d'un produit dérivé, d'intégrer les notions et recommandations de consommation responsable dans le cadre de la protection de la santé, intégrer et mettre en œuvre la notion de durabilité et de responsabilité sociétale lors de la production de tout type de boissons alcoolisées et non alcoolisées :

- UC 741 Être capable de mettre en oeuvre des actions préventives et correctives de sécurité sanitaire lors de la production de raisin, vin ou de produits dérivés et produits non alcoolisés
- UC 742 Être capable de prendre en compte les recommandations et de mettre en œuvre des actions de préventions pour une consommation maîtrisée et à moindre risque de sante dans le cadre de la nutrition-consommation, et analyse sensorielle individuelle ou lors de manifestations et événements
- UC 743 Être capable d'intégrer et mettre en œuvre la notion de durabilité tout au long du cycle de production du vin et autres boissons alcoolisées ou non alcoolisées
- UC 744 Être capable d'intégrer les notions et recommandations de responsabilité sociétale et environnementales tout au long du cycle de production du vin et autres boissons alcoolisées ou non alcoolisées

UC 8 Être capable de manager une entreprise vitivinicole

UC 81 Être capable de participer à la gestion comptable de l'entreprise :
- UC 811 Être capable d'appréhender les principes généraux de la comptabilité
- UC 812 Être capable d'analyser et d'interpréter un bilan
- UC 813 Être capable de manipuler les principaux outils comptables
- UC 814 Être capable de réaliser l'analyse financière d'un projet

UC 82 Être capable de participer à la gestion des ressources humaines :
- UC 821 Être capable de mettre en application les principales exigences du code du travail
- UC 822 Être capable d'organiser le travail et d'établir des fiches d'activités pour les principaux postes techniques de l'entreprise
- UC 823 Être capable d'informer le personnel et de faire respecter les normes de sécurité du travail
- UC 824 Être capable de participer à l'amélioration du travail sur les différents postes

UC 83 Être capable de participer à la politique commerciale de l'entreprise :
- UC 831 Être capable d'utiliser ses connaissances sur l'économie vitivinicole au niveau national, communautaire et mondial au profit de l'entreprise
- UC 832 Être capable de juger des conséquences de la situation de l'offre et de la demande du marché des vins pour adapter la production et participer au marketing des produits élaborés
- UC 833 Être capable d'utiliser ses connaissances des différents produits internationaux pour animer des séances de dégustation
- UC 834 Être capable de maîtriser le langage technico-commercial d'une ou plusieurs langues étrangères

UC 9 Être capable de participer à la conception ou à la rénovation d'un cuvier de vinification et d'un hall d'embouteillage, à des recherches technologiques et à des expérimentations sur de nouveaux équipements ou de nouveaux produits œnologiques

UC 91 Être capable de prévoir les besoins d'une cave en machines et matériels :
- UC 911 Être capable de prévoir les besoins d'une cave en machines et matériels
- UC 912 Être capable de donner un jugement qualitatif sur les machines et les matériels utilisés en cave
- UC 913 Être capable de choisir et de dimensionner les machines et le matériel en fonction des besoins de la cave
- UC 914 Être capable de participer et d'interagir avec les architectes et les bureaux d'études sur l'implantation rationnelle des machines et matériels de cave pour l'élaboration de vins de qualité

UC 92 Être capable de participer aux choix techniques en matière d'isolation, de fourniture d'énergie et d'évacuation des fluides :
UC 921 Être capable de participer aux calculs prévisionnels sur les équipements de maîtrise thermique, l'isolation des bâtiments et le choix des équipements et des matériaux d'isolation en fonction des besoins de la cave
UC 922 Être capable de participer aux calculs prévisionnels des besoins en fourniture d'énergie
UC 923 Être capable de participer à la conception des réseaux d'évacuation des fluides
UC 924 Être capable de conseiller sur les besoins en matière d'hygiène et en matière de sécurité du personnel

UC 93 Être capable de participer à la conception ou à la rénovation d'un hall d'embouteillage :
- UC 931 Être capable de donner un jugement qualitatif sur les machines et les matériels utilisés pour le conditionnement
- UC 932 Être capable de choisir et de dimensionner les machines et le matériel de conditionnement en fonction des besoins de l'entreprise

- UC 933 Être capable de de participer et d'interagir avec les architectes et les bureaux d'études sur l'implantation rationnelle des machines et matériels de conditionnement
- UC 934 Être capable de donner un jugement qualitatif sur les matières sèches liées au conditionnement (récipients, obturateurs, habillage et packaging...)

UC 94 Être capable de participer à des recherches technologiques et à des expérimentations sur de nouveaux équipements ou de nouveaux produits viticoles et œnologiques :
- UC 941 Être capable d'utiliser ses connaissances sur le raisin, sur les micro-organismes, sur les enzymes et sur la composition chimique du vin et sur son évolution pour participer au développement de nouveaux produits œnologiques
- UC 942 Être capable d'utiliser ses connaissances sur la production de raisins, leur transformation en vin et les traitements du vin pour participer au développement de nouveaux équipements
- UC 943 Être capable d'utiliser ses connaissances sur la législation nationale, communautaire et internationale en vigueur pour garantir la mise en œuvre et la réalisation des expérimentations et des essais
- UC 944 Être capable d'utiliser ses connaissances sur l'assurance qualité pour garantir la conformité des équipements développés et des produits conçus selon les normes de la sécurité alimentaire

UC 10 Être capable de participer à l'ensemble de ces activités dans une entreprise de produits dérivés ou d'autres boissons fermentées

UC 101 Être capable de maîtriser et de contrôler le processus d'élaboration de produits dérivés du raisin :
- UC 1011 Être capable de réaliser la fabrication et de contrôler la stabilisation et le conditionnement de jus de raisin, de moût concentré et de moût concentré rectifié
- UC 1012 Être capable de réaliser la fabrication et de contrôler la stabilisation et le conditionnement de boissons à base de raisins à faible teneur en alcool et désalcoolisées
- UC 1013 Être capable de réaliser la fabrication et de contrôler la stabilisation et le conditionnement de vins aromatisés et d'autres boissons à base de vin
- UC 1014 Être capable de participer à la fabrication et de contrôler la stabilisation et le conditionnement de vinaigre de vin

UC 102 Être capable de participer et de contrôler le processus d'élaboration d'alcools à base de raisins, de marc ou de vin :
UC 1021 Être capable de participer aux étapes de distillation et de rectification des eaux-de-vie
- UC 1022 Être capable de maîtriser le processus de conservation et de vieillissement des eaux-de-vie
- UC 1023 Être capable d'analyser ou de faire procéder aux analyses des eaux-de-vie obtenues
- UC 1024 Être capable de juger de la conformité des eaux-de-vie obtenues et de faire procéder à leur préparation finale pour la commercialisation

UC 103 Être capable de participer et de contrôler le processus de valorisation des sous-produits de l'industrie vinicole :
- UC 1031 Être capable de participer et de contrôler le processus d'extraction d'acide tartrique, de composés phénoliques et d'huile de pépins à partir du marc de raisins
- UC 1032 Être capable de participer et de contrôler le processus d'extraction d'alcool industriel à partir des résidus vinicoles
- UC 1033 Être capable de maîtriser et de contrôler le processus de fabrication de composts à partir des déchets vitivinicoles

UC 104 Être capable de participer et de contrôler le processus d'élaboration de produits non dérivés du raisin :
- UC 1041 Être capable de maîtriser et de contrôler le processus d'élaboration de jus de pomme, de cidre, de pommeau et de calvados
- UC 1042 Être capable de participer et de contrôler le processus d'élaboration de liqueur et d'eau de- vie à base de fruits autres que le raisin
- UC 1043 Être capable de participer et de contrôler le processus d'élaboration de boissons fermentées et d'eau-de-vie issues de l'industrie de la canne à sucre
- UC 1044 Être capable de participer et de contrôler le processus d'élaboration de boissons fermentées et d'eau-de-vie issues de l'industrie céréalière (bière, whisky...) et de substrats issus de matières premières d'origines végétales

UC 11 Être capable de traiter et d'analyse des données expérimentales ou de routine, d'appliquer les tests statistiques adéquats, de rechercher des outils numériques innovants en vue de leur utilisation, être capable de

rechercher et d'utiliser des documents, ressources et outils appropriés pour composer, rédiger et commenter des travaux scientifiques expérimentaux et de routine.

- UC 11-1 Être capable de collecter des données, de traiter et d'analyser des données expérimentales de recherche et d'essais appliqués à l'aide des outils/modèles statistiques appropriés, et d'interpréter les résultats et leur présentation afin de rendre ces données compréhensibles
- UC 11-2 Être capable de rechercher et découvrir les outils numériques innovants qui visent à améliorer l'acquisition des données, leur traitement ou leur représentation avec des applications en viticulture et œnologie de précision (approches amont, centralisation de données, intelligence artificielle ou modélisation), les outils connectés, bases de données et des applications opérationnelles, connaître les dispositifs de transfert dans la filière.
- UC 11-3 Être capable de réaliser une recherche documentaire efficace en collectant des documents, cerner le thème, rechercher des sources, sélectionner les documents (fiabilité, pertinence, bibliographie), extraire l'information, analyser et traiter l'information, mettre en forme ou utiliser l'information.
- UC 11-4 Être capable d'utiliser les bases de données appropriées pour composer, rédiger et commenter des travaux scientifiques expérimentaux

UC 12 Être capable de mettre en œuvre des compétences acquises lors de la formation en situation professionnelle au niveau appliqué et expérimental-recherche

- UC 121-Développer des simulations, la conception et la conduite de projets en immersion. Élaborer un plan de travail.
- UC 122 Être capable d'identifier les règles qui gouvernent ses actions, développer des stratégies pour faire face à des situations nouvelles formatives (processus d'auto-transformation des compétences).
- UC 123 Apprendre à observer, à analyser ou à réfléchir sur l'agir professionnel et poser des actes efficaces, afin d'améliorer sa pratique, augmenter son professionnalisme.
- UC 124 Mettre en œuvre ses connaissances préalables pour développer ces compétences professionnelles.
-UC 125 Être capable d'acquérir des répétitions d'expériences de même nature pour générer des savoirs faire stabilisés et se confronter à des problèmes jugés analogues, pour acquérir des automatismes qui permettent d'adopter des solutions efficaces et d'anticiper par rapport à son action en développant son « pouvoir d'agir ».
-UC 126 Être capable d'appréhender les approches ou méthodes utilisées dans le cadre d'un projet
-UC 127 Être capable d'identifier les principaux résultats de travaux appliqués, expérimentaux/ et de recherche
-UC 128 Être capable d'analyser ses résultats de façon critique et objective
-UC 129 Être capable de valoriser les résultats, de travaux appliqués, expérimentaux/ et de recherche
-UC 130 Être capable de faire bénéficier l'entreprise, le laboratoire, l'entité, les praticiens, les organismes dispensateurs de services, ou autres organismes de ses résultats de travaux appliqués, expérimentaux/ et de recherche

Correspondance entre Blocs de Compétences et Unités de Compétences

Bloc de compétences disciplinaire D1 « *Traitements, analyses et interprétation de données* » correspond aux UC 8/11/12.

Bloc de compétences professionnel P1 « *Gestion de la production de la matière première* » correspond aux UC1/UC2.

Bloc de compétences professionnel P2 « *Expertise et responsabilité pour la conduite des vinifications, de la transformation du raisin en vin et des pratiques et traitements œnologiques du vin et de produits dérivés ou d'autres boissons fermentées ou non fermentées pour la maîtrise de la composition chimique »* correspond aux UC 2/3/10.

Bloc de compétences professionnel P3 « *Choisir et interpréter les analyses (physiques, chimiques, microbiologiques, biologiques, sensorielles et dégustation), et prescrire les conseils nécessaires* » correspond aux UC 4/5/9/11.

Bloc de compétences professionnel P4 « *Participer à la conception ou à la rénovation d'un cuvier de vinification et d'un hall d'embouteillage, à des recherches technologiques et à des expérimentations R&D* » correspond aux UC 9/11.

Bloc de compétences transversal T1 « Manager une entreprise vitivinicole » correspond aux UC 6/7/8/9.

Annexe 4 : REFERENTIEL D'EVALUATION

4.1 Épreuves socle commun, théoriques et pratiques

SC	Epreuve Socle Commun Nationale obligatoire	Coefficient et Epreuve écrite Présentiel et/ou en Distanciel		Total des coefficients
	Socle Commun de compétences transversales de l'Œnologue	2		2
UC	Unités d'enseignement obligatoires	Coefficients et Epreuves		Total des coefficients
		Épreuves théoriques (écrites et/ou orales) Présentiel et/ou en Distanciel	Épreuves pratiques et projets Présentiel et/ou Distanciel	
UC1	La vigne et son milieu (approches agronomiques et physiologiques)	2	1	3
UC1	Bases de la viticulture et production des raisins incluant le certificat individuel pour l'activité « conseil à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques ».	2	1	3
UC1/UC2	Conduite de production et transformation alternatives, Agriculture Biologique et Certifications	1		1
UC2	Micro-organismes et fermentations	1	1	2
UC2	Technologie des vinifications	2	1	3
UC3	Pratiques et traitements œnologiques	2	1	3
UC3	Composition et évolution du vin	2	1	3
UC4	Techniques d'analyses des moûts et des vins	2	1	3
UC5	Analyse sensorielle et Dégustation	1	2	3
UC6	La filière et sa réglementation	2		2
UC7	Systéme management qualité et environnement	2		2
UC8	Langue étrangère	1		1
UC8	Conduite et management d'entreprise (incluant la capacité professionnelle agricole)	2	1	3
UC7-UC9	Environnement et Effluents- Sécurité sanitaire - Consommation et santé et Responsabilité Sociétale	2		2
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	1		1
UC11	Outils d'aides à la conception et à la recherche documentaire (Statistiques, innovations numériques, recherche documentaire, rédaction)	1		1
UC5	Dégustation professionnelle	1		1
UC11-UC12	Stage pratique		16	16
Total des unités d'enseignement obligatoires				53
UC	Unités d'enseignement optionnelles (10 crédits ECTS au choix : cf. page 14)			
UC1	Terroirs, agroécologie et conduite du vignoble	1	1	
UC5	Connaissance et histoire des vins du monde	1	1	
UC9	Conception, implantation rationnelle d'installation vinicole	1	1	
UC4/UC11	Qualification, contrôle , recherche et équipements du laboratoire d'analyses œnologique	1	1	
UC9/UC11	Expérimentation et développement de nouveaux procédés et produits œnologiques ou viticoles	1	1	
Total des unités d'enseignement optionnelles				4
UC	Unités Optionnelles à mobilité (3 crédits ECTS au choix : cf. page 14)			
UC7	Economie viticole durable, prospectives et innovations	1		
UC2/UC3	Connaissance approfondie du champagne et vins effeverscents	1		
UC9	Biotechnologies œnologiques	1		
UC6/UC9	Eco-conception des vins de demain	1		
UC10	Produits fermentés et distillés	1		
UC7	Construction des Grands Crus: qualité, identité et réputation	1		
Total des unités d'enseignement optionnelles à mobilité				1
Total général				60
L' epreuve "Socle Commun Nationale obligatoire" est définitivement acquise et capitalisable dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue à l'ensemble de l' épreuve correspondante.				
Une unité d'enseignement est définitivement acquise et capitalisable dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue à l'ensemble des épreuves correspondantes.				
Note éliminatoire : Toute note inférieure à 7/20 aux épreuves théoriques invalide l'obtention des Unités d'enseignements obligatoires et optionnelles				

Deux sessions de contrôle des connaissances sont organisées par année universitaire.

Des épreuves écrites ou orales peuvent être ajoutées aux épreuves de même nature figurant dans les tableaux ci-dessus, pour sanctionner les enseignements dispensés à l'initiative de chaque centre.

Les modalités de ces épreuves supplémentaires sont alors déterminées par l'établissement responsable de la formation, mais le coefficient qui leur est affecté ne peut être supérieur à 2 pour l'ensemble de ces épreuves des deux années.

Une unité d'enseignement est définitivement acquise et capitalisable dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue à l'ensemble des épreuves correspondantes.

La première année du diplôme national d'œnologue est validée dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue pour chacune des différentes unités d'enseignement correspondantes, capitalisées par l'étudiant.

Les étudiants sont alors autorisés à s'inscrire en deuxième année.

Toutefois, le chef d'établissement peut, sur proposition du jury, autoriser l'inscription en seconde année des étudiants justifiant d'une dispense accordée dans les conditions fixées à l'article 10.

L'inscription en deuxième année peut également être accordée par le jury d'examen à des étudiants n'ayant validé que 80 % des 60 crédits ECTS de la première année.

La deuxième année du diplôme national d'œnologue est validée dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue pour chacune des différentes unités d'enseignement correspondantes, capitalisées par l'étudiant.

L'épreuve « Socle Commun Nationale obligatoire » est définitivement acquise et capitalisable dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue à l'ensemble de l'épreuve correspondante.

Toute note inférieure à 7 sur 20 au épreuves théoriques invalide l'obtention des unités d'enseignement obligatoires et optionnelles.

Les étudiants ne peuvent prendre au total que quatre inscriptions annuelles en vue de l'obtention du diplôme national d'œnologue.

Toutefois, le chef d'établissement peut exceptionnellement accorder des dérogations à cette limitation.

4.2 Epreuve de fin de stage

Elle consiste en la présentation orale d'un mémoire/rapport établi par le candidat à l'issue du deuxième stage obligatoire prévu à l'article 2 du présent arrêté devant un jury comprenant au moins un professionnel œnologue.

Les candidats doivent obtenir une note au moins égale à 10 sur 20 pour cette épreuve qui est affectée du coefficient 16.

Deux sessions sont organisées par année universitaire.

4.3 Attribution du titre œnologue

Le diplôme national d'œnologue est délivré dans les conditions prévues par la loi du 19 mars 1955 modifiée aux personnes ayant satisfait à l'ensemble des épreuves prévues.
Il est attribué la mention « passable » lorsque la moyenne des notes obtenues pour l'ensemble de ces examens et épreuves, affectées des coefficients fixés ci-dessus, est au moins égale à 10 sur 20 et inférieure à 12 ; la mention « assez bien » lorsque cette moyenne est au moins égale à 12 et inférieure à 14 ; la mention « bien » lorsque cette moyenne est au moins égale à 14 et inférieure à 16 ; la mention « très bien » lorsque cette moyenne est au moins égale à 16.

4.4 Délivrance des attestations

Une attestation du parcours de formation du diplôme national d'œnologue est délivrée aux étudiants qui en font la demande : elle se compose d'une part, d'une attestation proprement dite, et d'autre part, d'une annexe descriptive.
L'annexe descriptive comporte au recto les éléments d'information sur l'étudiant et sur la formation suivie (niveau et caractéristiques de la formation ; contenu de la formation et résultats obtenus ; modalités d'évaluation et de contrôle des connaissances), et indique que la formation s'inscrit au sein des études conduisant à un diplôme conférant grade de master.
L'annexe descriptive mentionne au verso un relevé de résultats avec la liste des unités d'enseignements et la valeur indicative en crédits ECTS ainsi que les compétences attachées.