

# DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE (2ème année)

REFERENCE : 28RD501K

Apprentissage CFA UB (contrats privés)

## PRESENTATION DE LA FORMATION

Année universitaire 2022/2023

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p>IUVV</p> <p><b>Responsable pédagogique</b> Hervé ALEXANDRE Professeur Tél : 03 80 39 91 41 rvalex@u-bourgogne.fr</p>	<p><b>Assistant(e) de formation</b> Anne-Marie FLACK / Tél : 03 80 39 91 41</p> <p><b>Ingénieur de formation</b> Sandrine CARNIO / Tél : 06 68 86 08 43</p> <p>Adresse de contact <b>vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr</b></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. Diplôme de niveau 7 (bac + 5).

### PUBLIC

- Candidats de moins de 30 ans ayant validé la première année et qui souhaitent se former dans le cadre d'une formation alternante.

### PRE-REQUIS

Avoir validé la première année de formation de DNO.

Avoir signé un contrat d'apprentissage couvrant la totalité de la formation de septembre à juin.

### FORMATEURS

- Enseignants-chercheurs de l'IUVV
- Enseignants chercheurs de l'UFR SVTE
- Intervenants de la filière viti-vinicole.



SEFCA : Service commun de Formations Continue et par Alternance - Université de Bourgogne

N° Siret : 192 112 373 00 589 - Numéro d'organisme de formation : 26.21.P0018.21

Maison de l'Université - Esplanade Erasme - BP 27877 - 21078 DIJON CEDEX

Tél : 03.80.39.51.80 - Fax : 03.80.39.51.85 - Courriel : formation.continue@u-bourgogne.fr

## ORGANISATION DE LA FORMATION

- La durée du contrat d'alternance est d'1 an et doit couvrir la totalité de la formation épreuves comprises.
- Durée de la formation : 448H
- 1 jour de rentrée début septembre en présentiel ou à distance selon l'éloignement géographique des candidats et reprise des cours en décembre en alternance cadencée avec les périodes en entreprise jusqu'en juin.
- Lieu de la formation : Institut de la Vigne et du Vin – Jules Guyot

## 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
- Tutorat pédagogique de suivi en entreprise

## MOYENS TECHNIQUES

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

## PROCESSUS DE SELECTION PEDAGOGIQUE ET DE RECRUTEMENT

Avoir validé la première année de DNO à Dijon et avoir trouvé un employeur pour la signature d'un contrat d'apprentissage sur 1an.

## MODALITES D'EVALUATION ET SANCTION DE LA FORMATION

- Épreuves écrites, pratiques et orales se déroulant en juin.
- Soutenance de rapport de la période en entreprise.

L'année est validée si l'ensemble des UE sont validées.

- 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.
- Manager l'ensemble de la qualité dans une entreprise vitivinicole.
- 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.



**SEFCA : Service commun de Formations Continue et par Alternance - Université de Bourgogne**

N° Siret : 192 112 373 00 589 - Numéro d'organisme de formation : 26.21.P0018.21

Maison de l'Université - Esplanade Erasme - BP 27877 - 21078 DIJON CEDEX

Tél : 03.80.39.51.80 - Fax : 03.80.39.51.85 - Courriel : formation.continue@u-bourgogne.fr

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'État (DGCCRF, INAO, VINIFLHOR, agriculture, environnement)
- structures de formation et de recherche
- commerce, distribution, communication sur le vin
- service recherche et développement des industries de produits œnologiques et des équipementiers

## INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

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

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



**SEFCA : Service commun de Formations Continue et par Alternance - Université de Bourgogne**

N° Siret : 192 112 373 00 589 - Numéro d'organisme de formation : 26.21.P0018.21

Maison de l'Université - Esplanade Erasme - BP 27877 - 21078 DIJON CEDEX

Tél : 03.80.39.51.80 - Fax : 03.80.39.51.85 - Courriel : [formation.continue@u-bourgogne.fr](mailto:formation.continue@u-bourgogne.fr)