

# DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE en 2 ANS - Contrat d'apprentissage (2022-2024)

REFERENCE : 28RD521K

Apprentissage CFA UB (contrats privés)

## PRESENTATION DE LA FORMATION

Années universitaires 2022/2023 et 2023/2024

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p>IUVV</p> <p><b>Responsable pédagogique</b> Chloë ROULLIER-GALL Maitre de conférences</p> <p><b>Co-responsable pédagogique</b> Hervé ALEXANDRE Professeur 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 <a href="mailto:vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr">vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr</a></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.

Le diplôme national d'œnologie vise à former des professionnels capables de :

Développer et superviser un secteur d'activité viti-vinicole (conception et étude technique, relation avec les prestataires, planification et suivi des procédures et de la qualité) ;

Prendre les décisions techniques correspondantes et proposer à la direction générale des améliorations ou des adaptations des process de fabrication ;

Gérer les ressources humaines nécessaires à l'exécution des différentes tâches ;

Mettre en place et faire respecter les procédures et échéances ;

Collaborer à la gestion financière de l'entreprise avec les services comptables ;

Collaborer à de nouvelles stratégies commerciales avec les services commerciaux ;

Réaliser des expertises dans les litiges de transactions commerciales ;

Garantir la conformité, la garantie d'origine et la typicité du produit élaboré.

## PUBLIC

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

Pour l'apprentissage : candidats de moins de 30 ans

(Plus de 30 ans pour certaines situations RQTH, sportif de haut niveau etc...nous contacter)

## PRE-REQUIS

- Pour être inscrits dans la formation conduisant au Diplôme National d'œnologie, les étudiants doivent justifier :
  - soit d'une licence dans les domaines des sciences biologiques, chimiques, biochimiques, agronomiques ou de tout autre diplôme sanctionnant un niveau d'études supérieures équivalent à 180 crédits dans les mêmes domaines ;
  - soit d'une des validations prévues aux articles L. 335-5, L. 335-6, L.613-3, L. 613-4 et L. 613-5 du code de l'éducation et des textes pris pour application
- Les candidats étrangers doivent justifier de diplômes équivalents aux précédents et avoir acquis un niveau minimum de connaissance de la langue française (Diplôme Supérieur d'Etudes Françaises ou équivalent).

## FORMATEURS

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

## ORGANISATION DE LA FORMATION

- Formation en alternance en adéquation avec les principales activités saisonnières du secteur professionnel.
- 1 jour de rentrée début septembre en présentiel ou à distance selon l'éloignement géographique des candidats et reprise des cours fin octobre. Cadencement avec les périodes en entreprise jusqu'en juin.  
(cf calendrier de formation)
  - 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 suivis en entreprise

## MOYENS TECHNIQUES

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

## PROCESSUS DE SELECTION PEDAGOGIQUE ET DE RECRUTEMENT

Toute inscription se fait sur la plate forme e-candidat à des dates bien précises indiquées chaque année sur notre site

<https://iuvv.u-bourgogne.fr/>

L'inscription aux études en vue de l'obtention du diplôme national d'œnologie est subordonnée à l'examen par un jury lors d'une commission. Les dossiers des candidats y sont étudiés et peuvent être complétés par un entretien de motivation et de projet professionnel.

Les étudiants étrangers non titulaires de diplômes obtenus en France doivent impérativement postuler par l'intermédiaire du site Relations Internationales à l'adresse suivante :

[www.u-bourgogne.fr/-Etudiants-internationaux-.html](http://www.u-bourgogne.fr/-Etudiants-internationaux-.html)

Tout dossier envoyé directement à notre Secrétariat sera rejeté.

Après acceptation pédagogique signer un contrat d'apprentissage.

## MODALITES D'EVALUATION ET SANCTION DE LA FORMATION

La 1ère année

Épreuves écrites, pratiques et orales se déroulant en janvier et en juin selon les UE.

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

La 2ème année

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 pour chacune des deux années.

## COMPETENCES ACQUISES ET DEBOUCHES

Établissement et culture du vignoble ;

Suivi de la maturation et de l'état sanitaire du raisin, récolte et sélection parcellaire ;

Élaboration du vin ;

Élevage et traitements du vin ;

Mise en bouteilles du vin ;

Réalisation des analyses (physiques, chimiques et microbiologiques) des produits concernés en interprétant les résultats ;

Utilisation de l'analyse sensorielle dans toutes les phases d'élaboration et de conservation du vin ;

Adaptation du produit aux contraintes de production et à la demande du marché ;

Conception de matériel utilisé en technologie et en équipement des caves

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.

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

Les métiers accessibles sont :

Recherche et développement, Enseignants, Consultant œnologue conseil, Directeur de production, Directeur général, Dirigeant, Gérant, Exploitant agricole, Maître de chai, Responsable analyses, Responsable laboratoire, Responsable qualité, Responsable technique, Technico-commercial...

## INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

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

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/12909>

<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)



**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)