

Diplôme Universitaire de TECHNICIEN en ŒNOLOGIE

REFERENCE : 28SD003K

Formation continue spécifique

PRESENTATION DE LA FORMATION

Année universitaire 2022/2023

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p>IUVV</p> <p>Responsable pédagogique Régis GOUGEON regis.gougeon@u-bourgogne.fr</p>	<p>Assistant(e) de formation Anne-Marie FLACK / Tél : 03 80 39 91 41</p> <p>Ingénieur de formation Sandrine CARNIO / Tél : 06 68 86 08 43</p> <p>Adresse de contact vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr</p>

OBJECTIFS

Ce diplôme universitaire vise à permettre l'acquisition et/ou à renforcer les connaissances et les compétences nécessaires pour répondre aux exigences d'une production viticole de qualité. Il permet de maîtriser les connaissances scientifiques et techniques liées à l'élaboration (vinification, élevage et mise en bouteille) du vin. Cette formation n'est pas encore éligible au CPF. Elle est accessible à tous en auto-financement et aux salariés dans le cadre d'un plan de développement des compétences.

PUBLIC

Ce diplôme s'adresse à toute personne présentant un fort intérêt pour le monde viti-vinicole ainsi qu'aux professionnels de la vigne et du vin : Salariés et propriétaires d'exploitations viticoles, Techniciens de différents organismes publics ou privés impliqués dans des actions d'expérimentation œnologiques.

PRE-REQUIS

La formation est ouverte aux titulaires au minimum du baccalauréat ou d'un titre équivalent, ou justifiant d'une expérience professionnelle et/ou personnelle pouvant donner lieu à une validation des acquis professionnels et personnels (VAP).

FORMATEURS

- Enseignants-Chercheurs de l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (viticulture et œnologie)
- Professionnels du monde vitivinicole



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

- Durée de la formation : 169h sur 28 jours de cours (dont examens)
- Lieu de la formation : Institut Universitaire de la Vigne et du Vin Jules Guyot
- Rythme de la formation : 1 jour par semaine (le vendredi) d'octobre à juin.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Cours magistraux
- Visites de cuveries et de tonnellerie
- Travaux dirigés en dégustation
- Travaux pratiques de laboratoire

MOYENS TECHNIQUES

- Salles de cours dotées de vidéo-projecteurs
- Salle de dégustation
- Laboratoire d'analyse des vins
- Salle informatique en libre service
- Connexion wi-fi
- Bibliothèque de travail thématique

PROCESSUS DE SELECTION PEDAGOGIQUE ET DE RECRUTEMENT

Le dépôt de candidature est à effectuer sur la plate forme e-candidat à des dates précises mises à jour chaque année sur le site de l'IUVV.
<https://iuvv.u-bourgogne.fr/diplomes-universitaires#diplome-universitaire-de-technicien-en-oenologie>

Avant tout dépôt de candidature, il est fortement conseillé de contacter S.CARNIO, ou A.M.FLACK (vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr), afin de déterminer au mieux votre parcours de formation.

L'admission est prononcée lors d'une commission composée par l'équipe pédagogique.

L'inscription administrative se fait au SEFCA vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr

Tout dossier envoyé directement à notre secrétariat sans passer par la plate forme e-candidat sera rejeté.

MODALITES D'EVALUATION ET SANCTION DE LA FORMATION

Le DU Technicien en Œnologie est validé si l'étudiant obtient au moins 10 à la moyenne coefficientée des trois évaluations suivantes :

- Épreuve pratique d'analyses de laboratoire
- Épreuve pratique d'analyse sensorielle du vin
- Devoir écrit sur les connaissances techniques

COMPETENCES ACQUISES ET DEBOUCHES

Compétences acquises :

- Suivi analytique des moûts et des vins
- Processus de vinification et d'élevage des vins
- Prévention et traitement des maladies et accidents du vin
- Analyse sensorielle et dégustation œnologique
- Aspects législatifs

Les compétences acquises permettent de mieux maîtriser les différents procédés d'élaboration du vin pour :

- Les viticulteurs



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 vinificateurs
- Les cavistes
- Les laborantins

...

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

<http://iuvv.u-bourgogne.fr/formation-continue/diplomes-universitaires/formation/16.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