

DIPLOME NATIONAL D'ŒNOLOGUE 2^{ème} Année

CONTRAT D'ALTERNANCE (REFERENCE 28AD501 et 28RD501)

PROGRAMME DE FORMATION

Année universitaire 2022-2023

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
Responsable pédagogique : Hervé ALEXANDRE rvalex@u-bourgogne.fr Secrétariat pédagogique : Emmanuelle LAVRADOR Emmanuelle LAVRADOR : 03.80.39.61.90 emmanuelle.lavrador@u-bourgogne.fr	Sandrine CARNIO / Tél : 06.68.86.08.43 Anne-Marie FLACK / Tél : 03.80.39.91.41 vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr
UC6 - LA FILIERE ET SA REGLEMENTATION	43 h
<ul style="list-style-type: none"> - Appliquer la législation en vigueur pour la production des raisins - Appliquer la législation en vigueur pour l'élaboration des vins et des produits dérivés - Appliquer la législation en vigueur pour le conditionnement des vins et des produits dérivés - Garantir la légalité des procédures appliquées au moût et au vin 	
UC7 - SYSTEME MANAGEMENT QUALITE ET ENVIRONNEMENT	42 h
<ul style="list-style-type: none"> - Organiser un système général d'assurance qualité (normes ISO...) - Participer à l'établissement et contrôler la mise en place de pratiques vitivinicoles respectueuses de l'environnement - Participer à l'établissement et contrôler la mise en place d'un système HACCP - Juger de la conformité et de la garantie d'origine d'un vin ou d'un produit dérivé 	
UC8 - LANGUE ETRANGERE	30 h
UC8 - CONDUITE ET MANAGEMENT D'ENTREPRISE (INCLUANT LA CAPACITE PROFESSIONNELLE AGRICOLE)	64 h
<ul style="list-style-type: none"> - Participer à la gestion comptable de l'entreprise - Participer à la gestion des ressources humaines - Participer à la politique commerciale de l'entreprise 	
UC7/UC9 - ENVIRONNEMENT ET EFFLUENTS- SECURITE SANITAIRE - CONSOMMATION ET SANTE ET RESPONSABILITE SOCIETALE	44 h
<ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser et contrôler le processus de valorisation des sous-produits de l'industrie vinicole 	
UC10 - AUTRE PRODUITS DE LA VIGNE ET DU VIN: PRODUITS DERIVES ET SOUS-PRODUITS, BOISSONS ALCOOLISEES, SPIRITUEUX ET BOISSONS DE LA VIGNE ET DU VIN	32h
<ul style="list-style-type: none"> - Connaître et classer les effluents et produits dérivés de la vigne et du vin 	
UC11- OUTILS D'AIDES A LA CONCEPTION ET A LA RECHERCHE DOCUMENTAIRE (STATISTIQUES, INNOVATIONS NUMERIQUES, RECHERCHE DOCUMENTAIRE, REDACTION)	28h
UC5-DEGUSTATION PROFESSIONNELLE	30h
UC1/UC2- CONDUITE DE PRODUCTION ET TRANSFORMATION ALTERNATIVES, AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET CERTIFICATIONS	35h
Unités d'approfondissement	
UC1 -Terroirs, agroécologie et conduite du vignoble	48h
UC9-UC11 - Expérimentation et développement de nouveaux procédés et produits œnologiques ou viticoles	18h
Unités optionnelles à mobilité Ecoconception des vins de demains	29
EXAMENS	5h
Volume horaire total (EXAMENS COMPRIS)	448 H