

**DIPLOME NATIONAL D'ŒNOLOGUE 2<sup>ème</sup> Année**

CONTRATS EN ALTERNANCE (REFERENCE 28AD501 et 28RD501)

**PROGRAMME DE FORMATION**

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<b>Responsable pédagogique : Hervé ALEXANDRE</b> <a href="mailto:rvalex@u-bourgogne.fr">rvalex@u-bourgogne.fr</a> <b>Secrétariat pédagogique : Emmanuelle LAVRADOR</b> 03.80.39.61.90 <a href="mailto:emmanuelle.lavrador@u-bourgogne.fr">emmanuelle.lavrador@u-bourgogne.fr</a>	<a href="mailto:vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr">vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr</a> Sandrine CARNIO / Anne-Marie FLACK
<b>UC6 - LA FILIERE ET SA REGLEMENTATION</b>	<b>54 h</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Appliquer la législation en vigueur pour la production des raisins</li> <li>- Appliquer la législation en vigueur pour l'élaboration des vins et des produits dérivés</li> <li>- Appliquer la législation en vigueur pour le conditionnement des vins et des produits dérivés</li> <li>- Garantir la légalité des procédures appliquées au moût et au vin</li> </ul>	
<b>UC7 - SYSTEME MANAGEMENT QUALITE ET ENVIRONNEMENT</b>	<b>44 h</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organiser un système général d'assurance qualité (normes ISO...)</li> <li>- Participer à l'établissement et contrôler la mise en place de pratiques vitivinicoles respectueuses de l'environnement</li> <li>- Participer à l'établissement et contrôler la mise en place d'un système HACCP</li> <li>- Juger de la conformité et de la garantie d'origine d'un vin ou d'un produit dérivé</li> </ul>	
<b>UC8 - LANGUE ETRANGERE</b>	<b>30 h</b>
<b>UC8 - CONDUITE ET MANAGEMENT D'ENTREPRISE (INCLUANT LA CAPACITE PROFESSIONNELLE AGRICOLE)</b>	<b>64 h</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Participer à la gestion comptable de l'entreprise</li> <li>- Participer à la gestion des ressources humaines</li> <li>- Participer à la politique commerciale de l'entreprise</li> </ul>	
<b>UC7/UC9 - ENVIRONNEMENT ET EFFLUENTS- SECURITE SANITAIRE - CONSOMMATION ET SANTE ET RESPONSABILITE SOCIETALE</b>	<b>13 h</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maîtriser et contrôler le processus de valorisation des sous-produits de l'industrie vinicole</li> </ul>	
<b>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</b>	<b>23h</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître et classer les effluents et produits dérivés de la vigne et du vin</li> </ul>	
<b>UC5-DEGUSTATION PROFESSIONNELLE</b>	<b>49h</b>
<b>UC1/UC2- CONDUITE DE PRODUCTION ET TRANSFORMATION ALTERNATIVES, AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET CERTIFICATIONS</b>	<b>21h</b>
<b>UE16 Outils d'aides à la conception et à la recherche documentaire (Statistiques, innovations numériques, recherche documentaire, rédaction)</b>	<b>16</b>
<b>Unités d'approfondissement</b>	
UC1 -Terroirs, agroécologie et conduite du vignoble	<b>27h</b>
UC9-UC11 - Expérimentation et développement de nouveaux procédés et produits œnologiques ou viticoles	<b>24h</b>
Projet tutoré	<b>40</b>
Unités optionnelles à mobilité Ecoconception des vins de demains	<b>29</b>
<b>EXAMENS</b>	<b>14h</b>
<b>VOLUME HORAIRE TOTAL (EXAMENS COMPRIS)</b>	<b>448 H</b>