

Annexe 2 – Programme des enseignements du diplôme national d’œnologie

Le programme du diplôme national d’œnologie est constitué des unités d’enseignement obligatoires et optionnelles suivantes :

| | UC : unités de compétences | N° d'UE | Unités d'enseignement (UE) | CM | TD/TP | TD/Projets tutorés | Équiv. ED | Crédits ECTS |
|---|----------------------------|---------|---|----|-------|--------------------|-----------|--------------|
| Blocs de compétences de fiche RNCP | Unités obligatoires | | | | | | | |
| P1 | UC1 | UE1 | La vigne et son milieu (approches agronomiques et physiologiques) | 34 | 21 | 10 | 82 | 6 |
| P1 | UC1 | UE2 | Bases de la viticulture et production des raisins incluant le certificat individuel pour l'activité « conseil à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques » | 40 | 39 | 10 | 109 | 8 |
| P1 | UC1/UC2 | UE3 | Conduite de production et transformation alternatives, Agriculture biologique et certifications | 27 | 8 | | 49 | 3 |
| P2 | UC2 | UE4 | Micro-organismes et fermentations | 34 | 32 | | 83 | 6 |
| P2 | UC2 | UE5 | Technologie des vinifications | 46 | 18 | 10 | 97 | 8 |
| P2 | UC3 | UE6 | Pratiques et traitements œnologiques | 30 | 26 | 10 | 81 | 6 |
| P2 | UC3 | UE7 | Composition et évolution du vin | 30 | 46 | | 91 | 8 |
| P3 | UC 4 | UE8 | Techniques d’analyse des moûts et des vins | 30 | 22 | 10 | 77 | 6 |
| P3 | UC 5 | UE9 | Analyse sensorielle et dégustation | 30 | 24 | / | 69 | 6 |
| T1 | UC6 | UE10 | La filière et sa réglementation | 36 | 7 | / | 61 | 4 |
| T1 | UC7 | UE11 | Système management qualité et environnement | 36 | 6 | / | 60 | 4 |
| D1 | UC8 | UE12 | Langue étrangère | 0 | 30 | / | 30 | 3 |
| T1 | UC8 | UE13 | Conduite et management d’entreprise (incluant la capacité professionnelle agricole) | 42 | 12 | 10 | 85 | 6 |
| T1 | UC7/ UC9 | UE14 | Environnement et effluents - Sécurité sanitaire - Consommation et santé et Responsabilité sociétale | 22 | 22 | / | 55 | 4 |

| | | | | | | | | |
|----|-----------|------|--|------------|------------|-----------|-------------|------------|
| P2 | UC10 | UE15 | Autre produits de la vigne et du vin : produits dérivés et sous-produits, boissons alcoolisées, spiritueux et boissons de la vigne et du vin | 18 | 14 | / | 41 | 4 |
| D1 | UC11 | UE16 | Outils d'aide à la conception et à la recherche documentaire (statistiques, innovations numériques, recherche documentaire, rédaction) | 8 | 20 | / | 32 | 3 |
| P3 | UC5 | UE17 | Dégustation professionnelle | 10 | 32 | / | 47 | 4 |
| D1 | UC11-UC12 | UE18 | Stage pratique et d'expérimentation/recherche | | 560 | | | 18 |
| | | | Total enseignement obligatoire | 473 | 939 | 60 | 1149 | 107 |

| | Unités d'approfondissement optionnelles | | Unités optionnelles 2 unités optionnelles au choix | | | | | |
|----|---|------|--|-----------|-----------|-----------|------------|-----------|
| P1 | UC1 | UE19 | Terroirs, agroécologie et conduite du vignoble | 20 | 18 | 10 | 58 | 5 |
| P4 | UC9 | UE20 | Conception, implantation rationnelle d'installation vinicole | 20 | 18 | 10 | 58 | 5 |
| P3 | UC5 | UE21 | Connaissance et histoire des vins du monde | 20 | 18 | 10 | 58 | 5 |
| P3 | UC4/UC11 | UE22 | Qualification, contrôle, recherche et équipements du laboratoire d'analyses œnologiques | 20 | 18 | 10 | 58 | 5 |
| P4 | UC9/UC11 | UE23 | Expérimentation et développement de nouveaux procédés et produits œnologiques ou viticoles | 20 | 18 | 10 | 58 | 5 |
| | | | Total optionnel | 40 | 36 | 20 | 116 | 10 |

Une unité d'approfondissement de 5 crédits (48 h en présentiel) est laissée à l'initiative de chaque centre. La validation d'une ou plusieurs de ces unités d'approfondissement est possible dans un autre centre dans la limite des places disponibles.

| | Unités optionnelles à mobilité | | Unités optionnelles à mobilité 1 unité optionnelle à mobilité au choix | | | | | |
|----|--------------------------------|------|--|----|----|---|----|---|
| T1 | UC7 | UE24 | Économie viticole durable, perspectives et innovations (Montpellier SupAgro) | 14 | 15 | / | 36 | 3 |
| P2 | UC2/UC3 | UE25 | Connaissance approfondie du champagne et vins effervescents (Reims) | 14 | 15 | / | 36 | 3 |
| P3 | UC9 | UE26 | Biotechnologies œnologiques (Montpellier Pharma) | 14 | 15 | / | 36 | 3 |

| | | | | | | | | |
|----|---------|------|--|-----------|-----------|----------|-----------|----------|
| T1 | UC6/UC9 | UE27 | Éco-conception des vins de demain (Dijon) | 14 | 15 | / | 36 | 3 |
| P2 | UC10 | UE28 | Produits fermentés et distillés (Toulouse) | 14 | 15 | / | 36 | 3 |
| T1 | UC7 | UE29 | Construction des grands crus: qualité, identité et réputation (Bordeaux) | 14 | 15 | / | 36 | 3 |
| | | | Total optionnel | 14 | 15 | / | 36 | 3 |

La validation d'une de ces unités d'approfondissement à mobilité de 3 crédits peut être réalisée dans un autre centre que celui d'origine dans la limite des places disponibles (hors étudiants en alternance ou situation particulière).