

Annexe 3 – Référentiel de compétences du diplôme national d'œnologue

1. Structure du référentiel

UC1 : Être capable de faire produire à la vigne et de récolter des raisins de qualité en fonction du type de produit recherché et des impératifs réglementaires.

UC2 : Être capable de conduire la transformation de ces raisins en vin en fonction du type de produit recherché, des impératifs réglementaires et d'hygiène.

UC3 : Être capable d'utiliser ses connaissances sur la composition chimique du vin et son évolution pour la maîtrise des pratiques œnologiques et des traitements du vin.

UC4 : Être capable de 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.

UC5 : Être capable de mettre en place et de réaliser la dégustation, l'analyse sensorielle à l'aide de ses sens, méthodologies, tests et outils associés, de discriminer et d'apprécier la qualité, les descripteurs et leurs intensités, des différents types de vins, boissons dérivés et sous-produits de la vigne et du vin, spiritueux et autres types de boissons alcoolisées ou non alcoolisées.

UC6 : Être capable de produire des raisins, d'élaborer des vins et des produits dérivés en respectant la réglementation nationale, communautaire et internationale.

UC7 : Être capable de manager l'ensemble de la qualité, durabilité, sécurité, santé, et responsabilité sociétale dans une entreprise vitivinicole.

UC8 : Être capable de manager une entreprise vitivinicole.

UC9 : Être capable de 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 et viticoles, et actions expérimentales R&D.

UC10 : Être capable de participer à l'ensemble de ces activités dans une entreprise de produits dérivés ou d'autres boissons fermentées ou non fermentées.

UC11 : Être capable de traiter et d'analyser des données expérimentales ou de routine, d'appliquer les tests statistiques adéquats, de rechercher des outils numériques innovants en vue de leur utilisation, être capable de rechercher et d'utiliser des documents, ressources et outils appropriés pour composer, rédiger et commenter des travaux scientifiques expérimentaux et de routine.

UC12 : Être capable de participer de façon individuelle et en équipe aux activités d'une entreprise vitivinicole à la fois au niveau appliqué et expérimental-recherche avec mise en œuvre des compétences acquises lors de la formation.

2. Liste des objectifs

UC 1 Être capable de faire produire à la vigne et de récolter des raisins de qualité en fonction du type de produit recherché et des impératifs réglementaires.

UC 11 Être capable de participer à la conception d'un vignoble :

- UC 111 Être capable de décrire un profil de sol et d'analyser les propriétés agronomiques de ce sol en vue d'une implantation d'un vignoble ;
- UC 112 Être capable d'améliorer les caractéristiques d'un sol ;
- UC 113 Être capable de choisir le porte-greffe et le cépage en fonction du terroir ;
- UC114 Être capable de choisir la densité de plantation et le mode de palissage et de maîtriser les principales étapes de la création d'un vignoble.

UC 12 Être capable de participer aux choix stratégiques de conduite d'un vignoble en respectant l'environnement :

- UC 121 Être capable de réguler la charge en raisins d'un vignoble ;
- UC 122 Être capable de proposer des pratiques culturales en respectant l'environnement et les cahiers des charges de modes de production ;
- UC 123 Être capable de surveiller l'état sanitaire de la vigne, de choisir les traitements adaptés et d'établir le calendrier des applications selon les différents cahiers des charges de modes de production ;

© Ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation >

www.enseignementsup-recherche.gouv.fr

- UC 124 Être capable de proposer des modifications du vignoble susceptibles d'améliorer la qualité.

UC 13 Être capable de décider de la date et des modalités de récolte :

- UC 131 Être capable de surveiller, par des méthodes analytiques adaptées, l'évolution de la maturation du raisin ;
- UC 132 Être capable de choisir le plateau de maturité correspondant au produit recherché ;
- UC 133 Être capable d'apprécier l'état sanitaire de la vendange ;
- UC 134 Être capable de choisir la date et les traitements physiques à la récolte et d'en apprécier le résultat.
- UC

UC 2 Être capable de conduire la transformation de ces raisins en vin en fonction du type de produit recherché, des impératifs réglementaires et d'hygiène

UC 21 Être capable de choisir et mettre en œuvre les opérations et traitements appropriés :

- UC 211 Être capable de choisir les traitements pré-fermentaires et d'en apprécier le résultat ;
- UC 212 Être capable de déterminer et de contrôler les corrections éventuelles de la vendange ;
- UC 213 Être capable de décider et de contrôler une éventuelle phase de macération pré-fermentaire ou autres techniques d'extraction.

UC 22 Être capable de choisir et de contrôler les équipements nécessaires :

- UC 221 Être capable de choisir et de contrôler les équipements de réception et de traitements physiques pré-fermentaires ;
- UC 222 Être capable de choisir et de contrôler les équipements de transfert de liquides, de matières et de fluides gazeux ;
- UC 223 Être capable de maîtriser les températures de fermentation et de macération ;
- UC 224 Être capable de choisir et de contrôler les équipements facilitant l'extraction des composés d'intérêt œnologique (composés phénoliques, précurseurs d'arômes, etc.)

UC 23 Être capable de déclencher et de contrôler la fermentation alcoolique :

- UC 231 Être capable de sélectionner et de contrôler l'implantation d'une souche de levure ;
- UC 232 Être capable de maîtriser la cinétique fermentaire par contrôle de la température, de l'oxygène, des activateurs et des facteurs nutritionnels ;
- UC 233 Être capable de suivre le déroulement de la fermentation alcoolique à l'aide de techniques et d'analyses appropriées, de déterminer le moment de l'écouage et le mode de soutirage ;
- UC 234 Être capable de remédier aux arrêts de fermentation.

UC 24 Être capable de déclencher et de contrôler la fermentation malolactique :

- UC 241 Être capable de sélectionner et de contrôler l'implantation d'une souche de bactérie lactique ;
- UC 242 Être capable de maîtriser la cinétique fermentaire par contrôle de la température et des facteurs nutritionnels ;
- UC 243 Être capable de suivre le déroulement de la fermentation malolactique à l'aide de techniques et d'analyses appropriées, de déterminer le moment de l'écouage et le mode de soutirage ;
- UC 244 Être capable de remédier aux arrêts de fermentation.

UC 25 Être capable de maîtriser les opérations de pressurage :

- UC 251 Être capable de choisir la technique de pressurage et l'équipement correspondant ;
- UC 252 Être capable de définir, de surveiller et de contrôler un cycle de pressurage ;
- UC 253 Être capable de décider par les moyens analytiques adaptés la sélection qualitative des fractions de moût ou de vin extrait ;
- UC 254 Être capable de coupler le pressurage et certaines opérations pré-fermentaires.

UC 3 Être capable d'utiliser ses connaissances sur la composition chimique du vin et son évolution pour la maîtrise des pratiques œnologiques et des traitements du vin.

UC 31 Être capable d'établir la relation entre les mécanismes chimiques et physicochimiques et l'évolution de la qualité d'un vin :

- UC 311 Être capable d'établir la relation entre la composition chimique du moût et celle du vin correspondant ;
- UC 312 Être capable d'établir la relation entre la composition chimique d'un vin et ses caractères organoleptiques ;
- UC 313 Être capable d'établir la relation entre les phénomènes d'oxydo-réduction et l'évolution de la composition chimique d'un vin ;
- UC 314 Être capable d'établir la relation entre les phénomènes colloïdaux et l'évolution de la composition chimique d'un vin.

UC 32 Être capable de décider et de contrôler les différentes manipulations du vin :

- UC 321 Être capable de décider et de contrôler les soutirages ou les assemblages avec ou sans aération ;
- UC 322 Être capable de choisir le mode de transport sur longue distance d'un vin ;
- UC 323 Être capable de choisir et maîtriser l'élevage et la conservation du vin.

UC 33 Être capable de choisir les traitements nécessaires à l'amélioration qualitative du vin brut :

- UC 331 Être capable d'améliorer le vin sur le plan organoleptique (acidification, désacidification, édulcoration, carbonatation, désalcoolisation, etc.) ;
- UC 332 Être capable d'améliorer le vin sur le plan de la présentation (limpidité, brillance, etc.) ;
- UC 333 Être capable d'éliminer les risques de troubles et dépôts (traitements spécifiques) ;
- UC 334 Être capable d'éliminer les micro-organismes d'altération (filtration, pasteurisation ou tout autre technique appropriée).

UC 34 Être capable de décider et de contrôler la préparation finale et stabilisation du vin pour son conditionnement :

- UC 341 Être capable d'appliquer des procédés nécessaires à la stabilisation microbiologique, chimique (additifs/auxiliaires technologiques), physique du vin en respectant les prescriptions du codex œnologique et pratiques œnologiques ;
- UC 342 Être capable de réaliser ou faire réaliser le contrôle microbiologique du produit adapté à la demande du marché ;
- UC 343 Être capable de réaliser ou faire réaliser la recherche de contaminants (organiques ou minéraux) et d'en limiter les teneurs par un traitement approprié selon les exigences de la sécurité alimentaire ;
- UC 344 Être capable de choisir le mode de conditionnement et d'obturation approprié et de contrôler l'absence de contamination lors de ces opérations.

UC 4 Être capable de choisir les analyses adaptées au contrôle ou de répondre à un problème donné, les réaliser ou les faire réaliser, interpréter les résultats et donner les conseils et prescriptions nécessaires.**UC 41 Être capable de surveiller les conditions d'obtention de raisins de qualité dans un vignoble donné :**

- UC 411 Être capable de contrôler le comportement de la vigne sur une parcelle déterminée par des moyens analytiques adaptés (analyses foliaires, pétiolaires, potentiel hydrique, etc.) ;
- UC 412 Être capable de choisir une méthode d'échantillonnage représentative de la parcelle et d'utiliser les méthodes d'analyses les plus récentes pour le suivi de la maturation du raisin et l'établissement d'un diagnostic parcellaire ;
- UC 413 Être capable de diagnostiquer un problème de contamination microbienne sur les raisins d'une parcelle donnée ;
- UC 414 Être capable de réaliser une évaluation sensorielle des baies de raisins.

UC 42 Être capable de contrôler la transformation du raisin en vin :

- UC 421 Être capable de procéder aux analyses microbiologiques adaptées au suivi de la population levurienne et aux analyses chimiques de contrôle de la fermentation alcoolique ;
- UC 422 Être capable de procéder aux analyses chimiques adaptées dont celles liées aux composés d'intérêt œnologique et au suivi de l'extraction des composés phénoliques ;
- UC 423 Être capable de procéder aux analyses microbiologiques adaptées au suivi de la population bactérienne et aux analyses chimiques de contrôle de la fermentation malolactique ;
- UC 424 Être capable d'adapter en permanence le processus de transformation du raisin en vin en fonction des résultats des analyses microbiologiques, chimiques et sensorielles.

UC 43 Être capable de surveiller l'évolution d'un vin au cours de l'élevage et des traitements de clarification et de stabilisation à l'aide de techniques analytiques adaptées :

- UC 431 Être capable de surveiller et de maîtriser les teneurs en gaz dissous et en dioxyde de soufre ;
- UC 432 Être capable de surveiller et de maîtriser le développement de toute altération microbienne ou déviation organoleptique ;
- UC 433 Être capable de surveiller l'évolution de la limpidité ;
- UC 434 Être capable de juger de la stabilité du vin obtenu à l'égard d'éventuels troubles ou dépôts et altérations microbiennes.

UC 44 Être capable d'interpréter des résultats d'analyses et d'établir un jugement sur le vin fini :

- UC 441 Être capable de réaliser ou de faire réaliser dans un laboratoire accrédité les analyses officielles adaptées à la certification du vin obtenu.

UC 5 : Être capable de mettre en place et de réaliser la dégustation, l'analyse sensorielle à l'aide de ses sens, tests et outils associés, de discriminer et d'apprécier la qualité, les descripteurs et leurs intensités, des différents types de vins, boissons dérivés et sous-produits de la vigne et du vin, spiritueux et autres types de boissons alcoolisées ou non alcoolisées.

UC 51 Être capable d'interpréter des résultats d'analyses sensorielles et de dégustation et d'établir un jugement sur différents types de vins, boissons dérivés et sous-produits de la vigne et du vin, spiritueux et autres types de boissons alcoolisées ou non alcoolisées :

- UC 511 S'approprier la méthodologie de la dégustation et en acquérir les mécanismes essentiels ;
- UC 512 Connaître le vocabulaire de la dégustation, mettre en œuvre une méthodologie organoleptique permettant de reconnaître les caractères d'un vin ou tout autre type de boisson et de produire une fiche d'analyse sensorielle ;
- UC 513 Être capable de décrire et de mettre en œuvre les phases de la dégustation. Savoir parler des vins et tout autre type de produit dégustés avec aisance grâce à de solides connaissances sur leur typicité, origine, mode de production et d'élevage-conservation ;
- UC 514 Pouvoir utiliser les connaissances acquises lors de la sélection des vins et produits pour réaliser un diagnostic, et préconiser/assurer un conseil pour atteindre un optimum qualitatif ou un objectif commercial.

UC 52 Être capable de choisir les outils adéquats d'analyses sensorielles et de dégustation et d'établir un jugement sur différents types de vins, boissons dérivés et sous-produits de la vigne et du vin, spiritueux et autres types de boissons alcoolisées ou non alcoolisées :

- UC521 Être capable de réaliser ou de faire réaliser dans un laboratoire accrédité les analyses officielles adaptées à la certification du vin obtenu ;
- UC 522 Être capable d'utiliser les outils de l'analyse sensorielle pour juger de la qualité intrinsèque du vin obtenu ;
- UC 523 Être capable d'utiliser les outils de l'analyse sensorielle pour juger de sa conformité par rapport au produit recherché ;
- UC 524 Être capable de proposer des modifications du procédé de fabrication pour améliorer la qualité et la conformité du produit.

UC 6 Être capable de produire des raisins, d'élaborer des vins et des produits dérivés en respectant la réglementation nationale, communautaire et internationale.**UC 61 Être capable d'appliquer la législation en vigueur pour la production des raisins :**

- UC 611 Être capable d'appliquer la législation nationale et communautaire en vigueur sur l'implantation du vignoble ;
- UC 612 Être capable d'appliquer la législation nationale et communautaire en vigueur sur la conduite du vignoble ;
- UC 613 Être capable d'appliquer la législation nationale et communautaire en vigueur sur les conditions d'utilisation et les produits employés pour l'entretien et la protection du vignoble ;
- UC 614 Être capable d'appliquer la législation nationale et communautaire en vigueur sur la récolte des raisins et les traitements appliqués à la vendange.

UC 62 Être capable d'appliquer la législation en vigueur pour l'élaboration des vins et des produits dérivés :

- UC 621 Être capable d'appliquer la législation nationale, communautaire et internationale en vigueur dans les opérations pré-fermentaires et fermentaires ;
- UC 622 Être capable d'appliquer la législation nationale, communautaire et internationale en vigueur dans les opérations de conservation, de manipulation et d'élevage des vins et produits dérivés ;
- UC 623 Être capable d'appliquer la législation nationale, communautaire et internationale en vigueur dans les opérations de traitement des vins et produits dérivés selon les prescriptions des pratiques et traitements œnologiques autorisés, et du codex œnologique ;
- UC 624 Être capable d'appliquer la législation nationale, communautaire et internationale en vigueur dans les opérations de stabilisation des vins et produits dérivés selon les prescriptions des pratiques et traitements œnologiques autorisés, et du codex œnologique.

UC 63 Être capable d'appliquer la législation en vigueur pour le conditionnement des vins et des produits dérivés :

- UC 631 Être capable d'appliquer la législation nationale, communautaire et internationale en vigueur dans l'utilisation des produits œnologiques pour les vins et produits dérivés ;
- UC 632 Être capable d'appliquer la législation nationale, communautaire et internationale en vigueur dans le conditionnement et le mode d'obturation des récipients contenant les vins et produits dérivés ;
- UC 633 Être capable d'appliquer la législation nationale, communautaire et internationale en vigueur pour garantir la sécurité alimentaire à l'égard des contaminants biotiques et abiotiques ;
- UC 634 Être capable d'appliquer la législation nationale, communautaire et internationale en vigueur concernant les normes d'étiquetage des vins et produits dérivés ;

UC 64 Être capable de garantir la légalité des procédures appliquées au moût et au vin :

- UC 641 Connaître la filière vitivinicole nationale, communautaire et internationale, les acteurs, les modes de régulation de la filière et les règles de circulation des vins ;
- UC 642 Être capable de connaître la réglementation vitivinicole et de faire appliquer les obligations relatives à la vigne et au vin ;
- UC 643 Être capable de connaître et de faire appliquer la réglementation concernant l'étiquetage et les attributs commerciaux ;
- UC 644 Être capable de connaître et de faire appliquer la réglementation des pratiques œnologiques à l'aide des recueils des méthodes d'analyse des moûts et vins, des pratiques œnologiques des moûts et vins et de la conformité des produits œnologiques (codex œnologique).

UC 7 Être capable de manager l'ensemble de la qualité dans une entreprise vitivinicole.**UC 71 Être capable de participer à la mise en place d'un système général d'assurance qualité (normes nationales ou internationales, etc.) :**

- UC 711 Être capable d'assurer une veille réglementaire sur les référentiels qualité, sécurité alimentaire et environnement ;
- UC 712 Être capable de former le personnel à la démarche qualité ;
- UC 713 Être capable de réaliser un diagnostic des activités de l'entreprise ;
- UC 714 Être capable d'installer un système de traçabilité de la parcelle à la bouteille, incluant tous les intrants pouvant concourir à l'obtention du vin.

UC 72 Être capable de participer à l'établissement et de contrôler la mise en place de pratiques vitivinicoles respectueuses de l'environnement :

- UC 721 Être capable de conseiller sur la mise en œuvre des traitements phytosanitaires de la vigne et la gestion des effluents viticoles ;
- UC 722 Être capable de choisir et de surveiller le fonctionnement d'installations de traitement des effluents viticoles ;
- UC 723 Être capable de participer à la mise en œuvre d'un management environnemental selon les normes ISO ;
- UC 724 Être capable d'élaborer un système documentaire lié au management environnemental.

UC 73 Être capable de juger de la conformité et de la garantie d'origine d'un vin ou d'un produit dérivé :

- UC 731 Être capable de connaître la démarche d'accréditation des laboratoires d'analyses œnologiques selon les normes ISO/CEI 17025 ;
- UC 732 Être capable d'engager et de diriger un laboratoire dans la démarche d'accréditation selon les normes nationales ou internationales ;
- UC 733 Être capable de réaliser ou de faire réaliser des analyses pour l'agrément des vins par les différentes instances gouvernementales ;
- UC 734 Être capable de garantir la validité des résultats d'analyses et de signer les bulletins d'analyses en vue de l'obtention de l'agrément des vins par les différentes instances gouvernementales.

UC 74 Être capable d'assurer des actions préventives et correctives de sécurité sanitaire lors de la production de vin ou d'un produit dérivé, d'intégrer les notions et recommandations de consommation responsable dans le cadre de la protection de la santé, intégrer et mettre en œuvre la notion de durabilité et de responsabilité sociétale lors de la production de tout type de boissons alcoolisées et non alcoolisées :

- UC 741 Être capable de mettre en œuvre des actions préventives et correctives de sécurité sanitaire lors de la production de raisin, vin ou de produits dérivés et produits non alcoolisés ;
- UC 742 Être capable de prendre en compte les recommandations et de mettre en œuvre des actions de prévention pour une consommation maîtrisée et à moindre risque de santé dans le cadre de la nutrition-consommation, et analyse sensorielle individuelle ou lors de manifestations et événements ;
- UC 743 Être capable d'intégrer et mettre en œuvre la notion de durabilité tout au long du cycle de production du vin et autres boissons alcoolisées ou non alcoolisées ;
- UC 744 Être capable d'intégrer les notions et recommandations de responsabilité sociétale et environnementales tout au long du cycle de production du vin et autres boissons alcoolisées ou non alcoolisées.

UC 8 Être capable de manager une entreprise vitivinicole.**UC 81 Être capable de participer à la gestion comptable de l'entreprise :**

- UC 811 Être capable d'appréhender les principes généraux de la comptabilité ;
- UC 812 Être capable d'analyser et d'interpréter un bilan ;
- UC 813 Être capable de manipuler les principaux outils comptables ;
- UC 814 Être capable de réaliser l'analyse financière d'un projet.

UC 82 Être capable de participer à la gestion des ressources humaines :

- UC 821 Être capable de mettre en application les principales exigences du Code du travail ;
- UC 822 Être capable d'organiser le travail et d'établir des fiches d'activités pour les principaux postes techniques de l'entreprise ;
- UC 823 Être capable d'informer le personnel et de faire respecter les normes de sécurité du travail ;
- UC 824 Être capable de participer à l'amélioration du travail sur les différents postes.

UC 83 Être capable de participer à la politique commerciale de l'entreprise :

- UC 831 Être capable d'utiliser ses connaissances sur l'économie vitivinicole au niveau national, communautaire et mondial au profit de l'entreprise ;
- UC 832 Être capable de juger des conséquences de la situation de l'offre et de la demande du marché des vins pour adapter la production et participer au marketing des produits élaborés ;
- UC 833 Être capable d'utiliser ses connaissances des différents produits internationaux pour animer des séances de dégustation ;
- UC 834 Être capable de maîtriser le langage technico-commercial d'une ou plusieurs langues étrangères.

UC 9 Être capable de 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.**UC 91 Être capable de prévoir les besoins d'une cave en machines et matériels :**

- UC 911 Être capable de prévoir les besoins d'une cave en machines et matériels ;
- UC 912 Être capable de donner un jugement qualitatif sur les machines et les matériels utilisés en cave ;
- UC 913 Être capable de choisir et de dimensionner les machines et le matériel en fonction des besoins de la cave ;
- UC 914 Être capable de participer et d'interagir avec les architectes et les bureaux d'études sur l'implantation rationnelle des machines et matériels de cave pour l'élaboration de vins de qualité.

UC 92 Être capable de participer aux choix techniques en matière d'isolation, de fourniture d'énergie et d'évacuation des fluides :

- UC 921 Être capable de participer aux calculs prévisionnels sur les équipements de maîtrise thermique, l'isolation des bâtiments et le choix des équipements et des matériaux d'isolation en fonction des besoins de la cave ;
- UC 922 Être capable de participer aux calculs prévisionnels des besoins en fourniture d'énergie ;
- UC 923 Être capable de participer à la conception des réseaux d'évacuation des fluides ;
- UC 924 Être capable de conseiller sur les besoins en matière d'hygiène et en matière de sécurité du personnel.

UC 93 Être capable de participer à la conception ou à la rénovation d'un hall d'embouteillage :

- UC 931 Être capable de donner un jugement qualitatif sur les machines et les matériels utilisés pour le conditionnement ;
- UC 932 Être capable de choisir et de dimensionner les machines et le matériel de conditionnement en fonction des besoins de l'entreprise ;
- UC 933 Être capable de participer et d'interagir avec les architectes et les bureaux d'études sur l'implantation rationnelle des machines et matériels de conditionnement ;
- UC 934 Être capable de donner un jugement qualitatif sur les matières sèches liées au conditionnement (récipients, obturateurs, habillage et packaging, etc.).

UC 94 Être capable de participer à des recherches technologiques et à des expérimentations sur de nouveaux équipements ou de nouveaux produits viticoles et œnologiques :

- UC 941 Être capable d'utiliser ses connaissances sur le raisin, sur les micro-organismes, sur les enzymes et sur la composition chimique du vin et sur son évolution pour participer au développement de nouveaux produits œnologiques ;
- UC 942 Être capable d'utiliser ses connaissances sur la production de raisins, leur transformation en vin et les traitements du vin pour participer au développement de nouveaux équipements ;
- UC 943 Être capable d'utiliser ses connaissances sur la législation nationale, communautaire et internationale en vigueur pour garantir la mise en œuvre et la réalisation des expérimentations et des essais ;
- UC 944 Être capable d'utiliser ses connaissances sur l'assurance qualité pour garantir la conformité des équipements développés et des produits conçus selon les normes de la sécurité alimentaire.

UC 10 Être capable de participer à l'ensemble de ces activités dans une entreprise de produits dérivés ou d'autres boissons fermentées.**UC 101 Être capable de maîtriser et de contrôler le processus d'élaboration de produits dérivés du raisin :**

- UC 1011 Être capable de réaliser la fabrication et de contrôler la stabilisation et le conditionnement de jus de raisin, de moût concentré et de moût concentré rectifié ;
- UC 1012 Être capable de réaliser la fabrication et de contrôler la stabilisation et le conditionnement de boissons à base de raisins à faible teneur en alcool et désalcoolisées ;
- UC 1013 Être capable de réaliser la fabrication et de contrôler la stabilisation et le conditionnement de vins aromatisés et d'autres boissons à base de vin ;
- UC 1014 Être capable de participer à la fabrication et de contrôler la stabilisation et le conditionnement de vinaigre de vin.

UC 102 Être capable de participer et de contrôler le processus d'élaboration d'alcools à base de raisins, de marc ou de vin :

- UC 1021 Être capable de participer aux étapes de distillation et de rectification des eaux-de-vie ;
- UC 1022 Être capable de maîtriser le processus de conservation et de vieillissement des eaux-de-vie ;
- UC 1023 Être capable d'analyser ou de faire procéder aux analyses des eaux-de-vie obtenues ;
- UC 1024 Être capable de juger de la conformité des eaux-de-vie obtenues et de faire procéder à leur préparation finale pour la commercialisation.

UC 103 Être capable de participer et de contrôler le processus de valorisation des sous-produits de l'industrie vinicole :

- UC 1031 Être capable de participer et de contrôler le processus d'extraction d'acide tartrique, de composés phénoliques et d'huile de pépins à partir du marc de raisins ;
- UC 1032 Être capable de participer et de contrôler le processus d'extraction d'alcool industriel à partir des résidus vinicoles ;
- UC 1033 Être capable de maîtriser et de contrôler le processus de fabrication de composts à partir des déchets vitivinicoles.

UC 104 Être capable de participer et de contrôler le processus d'élaboration de produits non dérivés du raisin :

- UC 1041 Être capable de maîtriser et de contrôler le processus d'élaboration de jus de pomme, de cidre, de pommeau et de calvados ;
- UC 1042 Être capable de participer et de contrôler le processus d'élaboration de liqueur et d'eau-de-vie à base de fruits autres que le raisin ;
- UC 1043 Être capable de participer et de contrôler le processus d'élaboration de boissons fermentées et d'eau-de-vie issues de l'industrie de la canne à sucre ;
- UC 1044 Être capable de participer et de contrôler le processus d'élaboration de boissons fermentées et d'eau-de-vie issues de l'industrie céréalière (bière, whisky, etc.) et de substrats issus de matières premières d'origine végétale.

UC 11-0 Être capable de traiter et d'analyser des données expérimentales ou de routine, d'appliquer les tests statistiques adéquats, de rechercher des outils numériques innovants en vue de leur utilisation, être capable de rechercher et d'utiliser des documents, ressources et outils appropriés pour composer, rédiger et commenter des travaux scientifiques expérimentaux et de routine.

- UC 11-1 Être capable de collecter des données, de traiter et d'analyser des données expérimentales de recherche et d'essais appliqués à l'aide des outils/modèles statistiques appropriés, et d'interpréter les résultats et leur présentation afin de rendre ces données compréhensibles ;
- UC 11-2 Être capable de rechercher et découvrir les outils numériques innovants qui visent à améliorer l'acquisition des données, leur traitement ou leur représentation avec des applications en viticulture et œnologie de précision (approches amont, centralisation de données, intelligence artificielle ou modélisation), les outils connectés, bases de données et des applications opérationnelles, connaître les dispositifs de transfert dans la filière ;
- UC 11-3 Être capable de réaliser une recherche documentaire efficace en collectant des documents, cerner le thème, rechercher des sources, sélectionner les documents (fiabilité, pertinence, bibliographie), extraire l'information, analyser et traiter l'information, mettre en forme ou utiliser l'information ;
- UC 11-4 Être capable d'utiliser les bases de données appropriées pour composer, rédiger et commenter des travaux scientifiques expérimentaux.

UC 12-0 Être capable de mettre en œuvre des compétences acquises lors de la formation en situation professionnelle au niveau appliqué et expérimental-recherche.

- UC 12-1 Développer des simulations, la conception et la conduite de projets en immersion. Élaborer un plan de travail ;
- UC 12-2 Être capable d'identifier les règles qui gouvernent ses actions, développer des stratégies pour faire face à des situations nouvelles formatives (processus d'auto-transformation des compétences) ;

- UC 12-3 Apprendre à observer, à analyser ou à réfléchir sur l'agir professionnel et poser des actes efficaces, afin d'améliorer sa pratique, augmenter son professionnalisme ;
- UC 12-4 Mettre en œuvre ses connaissances préalables pour développer ses compétences professionnelles ;
- UC 12-5 Être capable d'acquérir des répétitions d'expériences de même nature pour générer des savoir-faire stabilisés et se confronter à des problèmes jugés analogues, pour acquérir des automatismes qui permettent d'adopter des solutions efficaces et d'anticiper par rapport à son action en développant son « pouvoir d'agir » ;
- UC 12-6 Être capable d'appréhender les approches ou méthodes utilisées dans le cadre d'un projet ;
- UC 12-7 Être capable d'identifier les principaux résultats de travaux appliqués, expérimentaux / et de recherche ;
- UC 12-8 Être capable d'analyser ses résultats de façon critique et objective ;
- UC 12-9 Être capable de valoriser les résultats de travaux appliqués, expérimentaux / et de recherche ;
- UC 13-0 Être capable de faire bénéficier l'entreprise, le laboratoire, l'entité, les praticiens, les organismes dispensateurs de services, ou autres organismes de ses résultats de travaux appliqués, expérimentaux / et de recherche.

Correspondance entre blocs de compétences et unités de compétences

Bloc de compétences disciplinaire D1 « *Traitements, analyses et interprétation de données* » : correspond aux UC 8/11/12.

Bloc de compétences professionnel P1 « *Gestion de la production de la matière première* » : correspond aux UC1/UC2.

Bloc de compétences professionnel P2 « *Expertise et responsabilité pour la conduite des vinifications, de la transformation du raisin en vin et des pratiques et traitements œnologiques du vin et de produits dérivés ou d'autres boissons fermentées ou non fermentées pour la maîtrise de la composition chimique* » : correspond aux UC 2/3/10.

Bloc de compétences professionnel P3 « *Choisir et interpréter les analyses (physiques, chimiques, microbiologiques, biologiques, sensorielles et dégustation), et prescrire les conseils nécessaires* » : correspond aux UC 4/5/9/11.

Bloc de compétences professionnel P4 « *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 R&D* » : correspond aux UC 9/11.

Bloc de compétences transversal T1 « *Manager une entreprise vitivinicole* » : correspond aux UC 6/7/8/9.