

Annexe 4 – Référentiel d'évaluation du diplôme national d'œnologue

4.1 Épreuves du socle commun, théoriques et pratiques

SC	Épreuve socle commun nationale obligatoire	Coefficient et épreuve écrite Présentiel et/ou en distanciel		Total des coefficients
	Socle commun de compétences transversales de l'œnologue	2		2
UC	Unités d'enseignement obligatoires	Coefficients et épreuves		Total des coefficients
		Épreuves théoriques (écrites et/ou orales) Présentiel et/ou en distanciel	Épreuves pratiques et projets Présentiel et/ou en distanciel	
UC1	La vigne et son milieu (approches agronomiques et physiologiques)	2	1	3
UC1	Bases de la viticulture et production des raisins incluant le certificat individuel pour l'activité « conseil à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques ».	2	1	3
UC1/UC2	Conduite de production et transformation alternatives, Agriculture biologique et certifications	1		1
UC2	Micro-organismes et fermentations	1	1	2
UC2	Technologie des vinifications	2	1	3
UC3	Pratiques et traitements œnologiques	2	1	3
UC3	Composition et évolution du vin	2	1	3
UC4	Techniques d'analyse des moûts et des vins	2	1	3
UC5	Analyse sensorielle et dégustation	1	2	3
UC6	La filière et sa réglementation	2		2
UC7	Système management qualité et environnement	2		2

UC8	Langue étrangère	1		1
UC8	Conduite et management d'entreprise (incluant la capacité professionnelle agricole)	2	1	3
UC7-UC9	Environnement et effluents - Sécurité sanitaire - Consommation et santé et Responsabilité sociétale	2		2
UC10	Autre produits de la vigne et du vin : produits dérivés et sous-produits, boissons alcoolisées, spiritueux et boissons de la vigne et du vin	1		1
UC11	Outils d'aide à la conception et à la recherche documentaire (statistiques, innovations numériques, recherche documentaire, rédaction)	1		1
UC5	Dégustation professionnelle	1		1
UC11-UC12	Stage pratique		16	16
Total des unités d'enseignement obligatoires				53
UC	Unités d'enseignement optionnelles (10 crédits ECTS au choix : cf. annexe 2)			
UC1	Terroirs, agroécologie et conduite du vignoble	1	1	
UC5	Connaissance et histoire des vins du monde	1	1	
UC9	Conception, implantation rationnelle d'installation vinicole	1	1	
UC4/UC11	Qualification, contrôle, recherche et équipements du laboratoire d'analyses œnologiques	1	1	
UC9/UC11	Expérimentation et développement de nouveaux procédés et produits œnologiques ou viticoles	1	1	
Total des unités d'enseignement optionnelles				4
UC	Unités optionnelles à mobilité (3 crédits ECTS au choix : cf. annexe 2)			
UC7	Économie viticole durable, perspectives et innovations	1		
UC2/UC3	Connaissance approfondie du champagne et vins effervescents	1		
UC9	Biotechnologies œnologiques	1		
UC6/UC9	Éco-conception des vins de demain	1		

UC10	Produits fermentés et distillés	1		
UC7	Construction des grands crus : qualité, identité et réputation	1		
Total des unités d'enseignement optionnelles à mobilité				1
Total général				60

L'épreuve « Socle commun nationale obligatoire » est définitivement acquise et capitalisable dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue à l'ensemble de l'épreuve correspondante.

Une unité d'enseignement est définitivement acquise et capitalisable dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue à l'ensemble des épreuves correspondantes.

Note éliminatoire : toute note inférieure à 7/20 aux épreuves théoriques invalide l'obtention des unités d'enseignement obligatoires et optionnelles.

Deux sessions de contrôle des connaissances sont organisées par année universitaire.

Des épreuves écrites ou orales peuvent être ajoutées aux épreuves de même nature figurant dans les tableaux ci-dessus, pour sanctionner les enseignements dispensés à l'initiative de chaque centre.

Les modalités de ces épreuves supplémentaires sont alors déterminées par l'établissement responsable de la formation, mais le coefficient qui leur est affecté ne peut être supérieur à 2 pour l'ensemble de ces épreuves des deux années.

Une unité d'enseignement est définitivement acquise et capitalisable dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue à l'ensemble des épreuves correspondantes.

La première année du diplôme national d'œnologue est validée dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue pour chacune des différentes unités d'enseignement correspondantes, capitalisées par l'étudiant.

Les étudiants sont alors autorisés à s'inscrire en deuxième année.

Toutefois, le chef d'établissement peut, sur proposition du jury, autoriser l'inscription en seconde année des étudiants justifiant d'une dispense accordée dans les conditions fixées à l'article 10.

L'inscription en deuxième année peut également être accordée par le jury d'examen à des étudiants n'ayant validé que 80 % des 60 crédits ECTS de la première année.

La deuxième année du diplôme national d'œnologue est validée dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue pour chacune des différentes unités d'enseignement correspondantes, capitalisées par l'étudiant.

L'épreuve « Socle commun nationale obligatoire » est définitivement acquise et capitalisable dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue à l'ensemble de l'épreuve correspondante.

Toute note inférieure à 7 sur 20 aux épreuves théoriques invalide l'obtention des unités d'enseignement obligatoires et optionnelles.

Les étudiants ne peuvent prendre au total que quatre inscriptions annuelles en vue de l'obtention du diplôme national d'œnologue.

Toutefois, le chef d'établissement peut exceptionnellement accorder des dérogations à cette limitation.

4.2 Épreuve de fin de stage

Elle consiste en la présentation orale d'un mémoire/rapport établi par le candidat à l'issue du deuxième stage obligatoire prévu à l'article 2 du présent arrêté devant un jury comprenant au moins un professionnel œnologue.

Les candidats doivent obtenir une note au moins égale à 10 sur 20 pour cette épreuve qui est affectée du coefficient 16.

Deux sessions sont organisées par année universitaire.

4.3 Attribution du titre d'œnologue

Le diplôme national d'œnologue est délivré dans les conditions prévues par la loi du 19 mars 1955 modifiée aux personnes ayant satisfait à l'ensemble des épreuves prévues. Il est attribué la mention « passable » lorsque la moyenne des notes obtenues pour l'ensemble de ces examens et épreuves, affectées des coefficients fixés ci-dessus, est au moins égale à 10 sur 20 et inférieure à 12 ; la mention « assez bien » lorsque cette moyenne est au moins égale à 12 et inférieure à 14 ; la mention « bien » lorsque cette moyenne est au moins égale à 14 et inférieure à 16 ; la mention « très bien » lorsque cette moyenne est au moins égale à 16.

4.4 Délivrance des attestations

Une attestation du parcours de formation du diplôme national d'œnologue est délivrée aux étudiants qui en font la demande : elle se compose d'une part, d'une attestation proprement dite, et d'autre part, d'une annexe descriptive.

L'annexe descriptive comporte au recto les éléments d'information sur l'étudiant et sur la formation suivie (niveau et caractéristiques de la formation ; contenu de la formation et résultats obtenus ; modalités d'évaluation et de contrôle des connaissances), et indique que la formation s'inscrit au sein des études conduisant à un diplôme conférant grade de master.

L'annexe descriptive mentionne au verso un relevé de résultats avec la liste des unités d'enseignement et la valeur indicative en crédits ECTS ainsi que les compétences attachées.