

Programme enseignement DNO version 2021

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

	Blocs RNCP	UC	UE	Unités d'enseignement	CM	TD/TP	TD/Projets Tutorés	Crédits ECTS
Unités obligatoires								
Thèmes								
VITICULTURE	P1	UC1	UE1	La vigne et son milieu (approches agronomiques et physiologiques)	34	21	10	6
VITICULTURE	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	8
PRODUCTIONS CERTIFIEES ET ALTERNATIVES	P1	UC1/UC2	UE3	Conduite de production et transformation alternatives, Agriculture Biologique et Certifications	27	8		3
MICROBIOLOGIE ET FERMENTATIONS	P2	UC2	UE4	Micro-organismes et fermentations	34	32		6
VINIFICATIONS, GENIE OENOLOGIQUE ET PRATIQUES OENOLOGIQUES	P2	UC2	UE5	Technologie des vinifications	46	18	10	8
VINIFICATIONS, GENIE OENOLOGIQUE ET PRATIQUES OENOLOGIQUES	P2	UC3	UE6	Pratiques et traitements œnologiques	30	26	10	6
COMPOSITION - ANALYSES ET CONTROLES	P2	UC3	UE7	Composition et évolution du vin	30	46		8
COMPOSITION - ANALYSES ET CONTROLES	P3	UC4	UE8	Techniques d'analyses des moûts et des vins	30	22	10	6
SENSORIEL/ DEGUSTATION	P3	UC5	UE9	Analyse sensorielle et Dégustation	30	24	/	6
REGLEMENTATIONS	T1	UC6	UE10	La filière et sa réglementation	36	7	/	4
ENVIRONNEMENT, QUALITE, SANTE, SECURITE, DURABILITE	T1	UC7	UE11	Système management qualité et environnement	36	6	/	4
LANGUE ETRANGERE	D1	UC8	UE12	Langue étrangère	0	30	/	3
ENTREPRISE ET MANAGEMENT	T1	UC8	UE13	Conduite et management d'entreprise (incluant la capacité professionnelle agricole)	42	12	10	6
ENVIRONNEMENT, QUALITE, SANTE, SECURITE, DURABILITE	T1	UC7/ UC9	UE14	Environnement et Effluents- Sécurité sanitaire - Consommation et santé et Responsabilité Sociétale	22	22	/	4
AUTRES PRODUITS : BOISSONS ALCOOLISEES ET BOISSONS DE LAVIGNE ET DU VIN	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	/	4
NUMERIQUE - DIGITAL - ROBOTIQUE - DOCUMENTATION	D1	UC11	UE16	Outils d'aides à la conception et à la recherche documentaire (Statistiques, innovations numériques, recherche documentaire, rédaction)	8	20	/	3
SENSORIEL/ DEGUSTATION	P3	UC5	UE17	Dégustation professionnelle	10	32	/	4
STAGE PRATIQUE et D'EXPERIMENTATION- RECHERCHE	D1	UC11-UC12	UE18	Stage pratique et d'expérimentation /recherche		560		18
Total enseignement obligatoire (heures)					473	939	60	107

Unités d'approfondissement optionnelles								
VITICULTURE	P1	UC1	UE19	Terroirs, agroécologie et conduite du vignoble	20	18	10	5
ENTREPRISE ET MANAGEMENT	P4	UC9	UE20	Conception, implantation rationnelle d'installation viticole	20	18	10	5
GEOGRAPHIE VITICOLE/ SENSORIEL	P3	UC5	UE21	Connaissance et histoire des vins du monde	20	18	10	5
COMPOSITION - ANALYSES ET CONTROLES	P3	UC4/UC11	UE22	Qualification, contrôle, recherche et équipements du laboratoire d'analyses œnologiques	20	18	10	5
EXPERIMENTATION - R&D	P4	UC9/UC11	UE23	Expérimentation et développement de nouveaux procédés et produits œnologiques ou viticoles	20	18	10	5
Total optionnel (heures)					40	36	20	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 d'approfondissement optionnelles à mobilité								
ENVIRONNEMENT, QUALITE, SANTE, SECURITE, DURABILITE	T1	UC7	UE24	Economie viticole durable, prospectives et innovations (Montpellier SupAgro)	14	15	/	3
GEOGRAPHIE VITICOLE/ SENSORIEL	P2	UC2/UC3	UE25	Connaissance approfondie du champagne et vins effervescents (Reims)	14	15	/	3
MICROBIOLOGIE ET FERMENTATIONS	P3	UC9	UE26	Biotechnologies œnologiques (Montpellier Pharma)	14	15	/	3
ENVIRONNEMENT, QUALITE, SANTE, SECURITE, DURABILITE	T1	UC6/UC9	UE27	Eco-conception des vins de demain (Dijon)	14	15	/	3
AUTRES PRODUITS : BOISSONS ALCOOLISEES ET BOISSONS DE LAVIGNE ET DU VIN	P2	UC10	UE28	Produits fermentés et distillés (Toulouse)	14	15	/	3
ENVIRONNEMENT, QUALITE, SANTE, SECURITE, DURABILITE	T1	UC7	UE29	Construction des Grands Crus: qualité, identité et réputation (Bordeaux)	14	15	/	3
Total optionnel (heures)					14	15	/	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).

Compétences ds Blocs Fiche RNCP

PRO = Professionnelles

TRANS = Transversales

PLURI = Pluridisciplinaires