

Infos pratiques

Lieu de la formation

Institut des sciences de la vigne et du vin
210 chemin de Leysotte
33882 Villenave d'Ornon

Candidature

- › Téléchargement des dossiers de candidature à partir de mars à partir du site de l'université, rubrique admission.
- › Examen des dossiers par une commission d'admission hadhoc. Les candidats retenus seront contactés par voie électronique.

Les candidats sont retenus selon les critères suivants :

- › projet professionnel
- › résultats obtenus en 1^{er} cycle d'études supérieures

Contacts

Responsable pédagogique

Stéphanie Marchand,
Maître de conférences
05 57 57 58 41
stephanie.marchand-marion@u-bordeaux.fr

Responsable scolarité et formations : information, candidature, inscription

Marion Auriel
Tél. 05 57 57 58 12
Fax : 05 57 57 58 13
isvv-scolarite@u-bordeaux.fr



En savoir +

www.u-bordeaux.fr/formation
www.isvv.fr

LICENCE PRO



ISVV
INSTITUT DES SCIENCES
DE LA VIGNE ET DU VIN
BORDEAUX AQUITAINE

université
de **BORDEAUX**



Métiers de la vigne et du vin

Enocontrôle

Carte d'identité de la formation

Diplôme

- › Licence professionnelle

Mention

- › Conception et contrôle des procédés :

Enocontrôle

Conditions d'accès

En formation initiale :

- L2 Sciences biologiques
- L2 Chimie
- BTS ou DUT Analyses et biotechnologies, chimie, biologie, biochimie, mesures physiques...
- BTS Viticulture œnologie
- étudiants titulaires de diplômes étrangers d'un niveau équivalent reconnu aptes par une commission spéciale.

En formation continue :

Salariés ou non salariés : professionnels de l'analyse voulant se spécialiser en œnologie ou professionnels de la filière viti-vinicole désirant orienter leur activité vers le contrôle ou la qualité et titulaire d'un diplôme équivalent Bac +2 dans le domaine scientifique ou viticulture-œnologie

Durée et rythme de la formation

- › Les enseignements sont organisés en une année sur deux périodes comportant des unités d'enseignement (UE) ainsi qu'un stage en entreprise d'une durée de 13 semaines.

Volume horaire

Le parcours pédagogique est organisé en 2 périodes avec :

- › des enseignements de mise à niveau en viticulture-œnologie (destiné uniquement aux étudiants non titulaires d'un BTS Viticulture œnologie ou d'un diplôme équivalent) incluant un stage d'une durée 3 semaines.
- › les enseignements théoriques : 9 UE pour un total de 39 ECTS soit 391 heures.
- › un projet tuteuré organisé en deux sessions de 2 et 3 semaines : 6 ECTS soit 180 heures.
- › un stage en entreprise de 13 semaines : 15 ECTS soit 455 heures.

Organisation de la formation

- › La formation est basée sur un socle professionnalisant (bureautique, management,

anglais), des connaissances scientifiques, techniques et réglementaires dans les domaines généraux de la filière viti-vinicole (connaissance de la filière, normes, techniques d'analyses...) ainsi que sur de nombreux travaux pratiques portant sur les techniques de laboratoire et procédés de chai.

- › La formation théorique est complétée par l'étude et la mise en pratique de cas concrets ainsi que par des visites en entreprise et, lorsque cela est possible, des conférences.

Organisation des enseignements

Le parcours pédagogique est organisé de manière à dispenser aux étudiants :

- › une mise à niveau destinée à donner un socle de connaissances professionnelles comparables pour des candidats de formation différente.
- › une formation méthodologique commune, destinée à créer une culture commune entre les différentes options et à donner des outils et méthodes à l'autoformation.
- › une formation spécifique très professionnalisée dans les domaines de l'œnologie et de ses diverses formes de contrôle des matériels et des produits.

Contrôle des connaissances

- › Contrôle continu et/ou examen final
- › Mémoire et soutenance orale pour l'évaluation des projets tuteurés et du stage de fin d'étude

Lieu de la formation

- › Institut des sciences de la vigne et du vin (ISVV), à Villenave d'Ornon (principalement).

International

- › Possibilité de réaliser le stage à l'étranger

Modalités particulières

- › Formation ouverte en formation initiale et continue.

Nombre de places

- › 12



Objectifs de la formation

Cette formation a pour objectif d'accompagner la diversification et la complexification des métiers dans l'encadrement de la filière vigne-vin en développant les compétences des cadres intermédiaires dans les secteurs en développement tel que le contrôle analytique du produit et les procédés de fabrication. Elle répond à une demande des acteurs de la filière qui désirent recruter des spécialistes dans les domaines de l'analyse et du contrôle ayant une connaissance des contraintes imposées par la production de vin. Les métiers visés sont : responsable du contrôle analytique, responsable du suivi qualité, responsable de la maintenance d'équipement de vinification, chargé de mission expérimentations...

- › UE : Elements de base viticulture et œnologie
- › UE : Communication (3 ECTS)
- › UE : Traitement de l'information (3 ECTS)
- › UE : Marketing et gestion (3 ECTS)
- › UE : Viticulture et œnologie (6 ECTS)

Professionnalisation

Stages :

- › stage de mise à niveau de 3 semaines en septembre/octobre
- › stage de fin d'étude de 13 semaines entre mai et août

Insertion professionnelle

Les secteurs d'emploi sont variés :

Dans les domaines viticoles ou groupements de producteurs

- › Responsable qualité
- › Responsable de laboratoire interne
- › Chargé de mission pour la mise en place d'expérimentations
- › Chargé de mission pour la mise aux normes qualité

Dans le secteur de la production de produits œnologiques ou de matières sèches

- › Responsable qualité
- › Responsable de laboratoire de contrôle
- › Responsable de maintenance

Dans le secteur du contrôle

- › Auditeur, formateur d'agents de contrôle
- › Chargé du développement en laboratoire
- › Chargé de la mise aux normes

Matières enseignées

- › UE : Marché et filière (3 ECTS)
- › UE : Qualité (6 ECTS)
- › UE : Techniques d'analyse (6 ECTS)
- › UE : Procédés œnologiques (6 ECTS)
- › UE : Anglais général (3 ECTS)
- › Projet tuteuré et stage (6 et 15 ECTS)