UNIVERSITÉ DE REIMS CHAMPAGNE-ARDENNE

DOMAINE :	**Sciences, Technologies, Santé**
UFR/Ecole… :	**Institut de la Vigne et du Vin (IVV)**
SITES :	**Reims**
MENTION DU Diplôme :	**Diplôme national d'œnologue (D.N.O)**
PARCOURS TYPE :	
SEMESTRE :	**1**

Modalités d'enseignement de la formation* :

** cocher la - les case-s consernée-s*

- [x] **Formation Initiale**
- [x] **Formation Continue**
- [x] **Apprentissage**
- [x] **Contrat Professionnel**

Unité d'Enseignement		Elément Constitutif (Enseignement)		CNU	ECTS	Volume horaire				Session 1			Session 2
U.E.	Intitulé	E.C.	Intitulé			CM	TP	TD	TD projets tutorés	CC (100%)	CC + CT (50% + 50%)	CT (100%)	
ZYTO0701	Technologie brassicole	1	Aspect théorique des technologies brassicoles		5	20	28			**DST**			ET
		2	Aspect pratique des technologies brassicoles							CRTP			
OENL0701	Pratiques et traitements œnologiques	1	Définition et choix des traitements, pratiques et produits œnologiques		6	30	24	2	10	assiduité			
		2	Troubles et dépôts							DST			ET
		3	Techniques de filtration stabilisation et clarification							**IO/CRTP**			OT
		4	Management des gaz dissous							DST			OT
OENL0702	Composition et évolution du vin	1	Composition du raisin		8	10		6		DST/OI			ET/OT
		2	Composition du vin			10		6		DST/OI			ET/OT
		3	Evolution du vin			10		6		DST/OI			ET/OT
		4	Suivi Analytique de la composition des raisins et des vins Travaux Pratiques 3				42	4		CRTP			
OENL0703	Techniques d'analyses des moûts et des vins	1	Bases de l'analyse et TP		6	24	50	3	10	**DST/CRTP**			ET
		2	Approfondissement et chromatographie							**DST**			ET
TERR0701	Terroirs, agroécologie et conduite du vignoble	1	Terroir et sols		5	10	33		10	**DST**			ET

x

Date du vote de la CFVU : 27/09/2022

UNIVERSITÉ DE REIMS CHAMPAGNE-ARDENNE

DOMAINE :	**Sciences, Technologies, Santé**
UFR/Ecole… :	**Institut de la Vigne et du Vin (IVV)**
SITES :	**Reims**
MENTION DU Diplôme :	**Diplôme national d'œnologue (D.N.O)**
PARCOURS TYPE :	**0**
SEMESTRE :	**2**

Modalités d'enseignement de la formation* :

** cocher la - les case-s consernée-s*

- [x] **Formation Initiale**
- [x] **Formation Continue**
- [x] **Apprentissage**
- [x] **Contrat Professionnel**

Unité d'Enseignement		Elément Constitutif (Enseignement)		CNU	ECTS	Volume horaire				Session 1			Session 2
U.E.	Intitulé	E.C.	Intitulé			CM	TD	TP	TD projets tutorés	CC (100%)	CC + CT (50% + 50%)	CT (100%)	
VITI0801*	Bases de la viticulture et production des raisins incluant le certificat individuel pour l'activité « conseil à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques"	1	Biologie des bioagresseurs et certification produits phytosanitaires		8	23			**10**	DST			ET
		2	Mode de conduite du vignoble et pratiques culturales			15	19			DST			ET
		3	Matériel végétal				21			assiduité			
ALTE0801	Conduite de production et transformation alternatives, Agriculture Biologique et Certifications	1	Aspects viticoles		3	27		8		assiduité			
		2	Aspects œnologiques										
		3	Aspects Economiques										
OENL0801	Microorganismes et fermentations	1	14		6	46		16		DST/CRTP			ET
OENL0802	Technologie des vinifications	1	Operation préfermenatires communes		8	6			**10**	DST			ET
		2	Vinifications spéciales (avec effervescents)			26				DST			ET
		3	Vinifications en Blancs			18		6		DST			OT
		4	Vinifications en Rouges			12		8		DST/CRTP			ET
ANOE0801	Langue Etrangére Anglais	1	Vocabulaire professionnel		3			30		IO			OT
		2	Commentaires de dégustation										
		3	Entretien profesionnel										
SIN0801	Outils d'aides à la conception et à la recherche documentaire (Statistiques, innovations numériques, recherche documentaire, rédaction)	1	Statistiques et Traitements de données		3	8		20		DST/ITP			ET/ET
		2	Recherche bibliographique							Rapport écrit et Soutenance orale			
		3	Innovation de la vigne au verre							assiduité			
					31								

Date du vote de la CFVU : 27/09/2022

UNIVERSITÉ DE REIMS CHAMPAGNE-ARDENNE

DOMAINE :	**Sciences, Technologies, Santé**
UFR/Ecole… :	**Institut de la Vigne et du Vin (IVV)**
SITES :	**Reims**
MENTION DU Diplôme :	**Diplôme national d'œnologue (D.N.O)**
PARCOURS TYPE :	**0**
SEMESTRE :	**3**

Modalités d'enseignement de la formation* :

** cocher la - les case-s consernée-s*

- [X] **Formation Initiale**
- [X] **Formation Continue**
- [X] **Apprentissage**
- [X] **Contrat Professionnel**

Unité d'Enseignement		Elément Constitutif (Enseignement)		CNU	ECTS	Volume horaire				Session 1			Session 2
U.E.	Intitulé	E.C.	Intitulé			CM	TD	TP	TD Projets tutorés	CC (100%)	CC + CT (50% + 50%)	CT (100%)	
FREG0901	La Filière et sa réglementation	1			4	25				1DST			ET/OT
SMQE0901	Systéme Management Qualité et Environnement	1	Normes et référentiels		4	25	3			1 a 2 DST			ET/OT
		2	COFRAC et tracçbilité			11	3						
CAPA0901	Conduite d'Entreprise et magement d'entreprise (comprenant la Capacité professionnelle agricole : CAPA)	1	CAPA		6	16			10	1DST			ET/OT
		2	Marketing, Comptabilité & Gestion			22	8			1 DST			ET/OT
		3	Legislation du travail et gestion des ressouces Humaines			12				Contrôle continu			
VITI0901	La Vigne et son milieu (Approches Agronomiques et Physiologiques)	1	Sol climat et vigne		6	7		21	10	1 CRTP			
		2	Biochimie et maturation du fruit			7				1 écrit			ET
		3	Biologie et Physiologie de la Vigne			16	6			1 oral			OT
SENS0901	Analyse sensorielle et dégustation	1	Analyse sensorielle		6	18	26			2 écrits			OT
		2	Typicité et dégustation				16						
EFFV0901	Connaissance approfondie du champagne et vins effeverscents (Reims)	1	Connaissance approfondie du champagne et vins effeverscents (Reims)		3	14	15			1DST			ET

Notes : Nous envisageons en plus des TD et TP obligatoires de rétablir un maximum de deux absences en CM sans justification par EC

Date du vote de la CFVU : 15/11/2022

UNIVERSITÉ DE REIMS CHAMPAGNE-ARDENNE

DOMAINE :	**Sciences, Technologies, Santé**
UFR/Ecole… :	**Institut de la Vigne et du Vin (IVV)**
SITES :	**Reims**
MENTION DU Diplôme :	**Diplôme national d'œnologue (D.N.O)**
PARCOURS TYPE :	**0**
SEMESTRE :	**4**

Modalités d'enseignement de la formation* :

** cocher la - les case-s consernée-s*

- [X] **Formation Initiale**
- [X] **Formation Continue**
- [X] **Apprentissage**
- [X] **Contrat Professionnel**

Unité d'Enseignement		Elément Constitutif (Enseignement)		CNU	ECTS	Volume horaire				Session 1			Session 2
U.E.	Intitulé	E.C.	Intitulé			CM	TD	TP	TD projets tutoréa	CC (100%)	CC + CT (50% + 50%)	CT (100%)	
VINI1001	Stage pratique	1			18		560			Rapport de stage			
		2											
		3											
EESS1001	Environnement et Effluents- Sécurité sanitaire - Consommation et santé et Responsabilité Sociétale	1	Effluents vitinicoles		4	11	14			1DST			ET/OT
		2	Sécurité sanitaire - Consommation et santé			10	4						
		3	Responsabilité sociétale et environnementale			1	6			Rapport de stage			
ALCO1001	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	Dérivés et sous produits		4	9				1DST			ET/OT
		2	Distillation & spiritueux			9							
		3	Autres produits et boissons d'origine végétale			9	3						
DEGP1001	Dégustation professionnelle	1	Dégustation professionnelle		4	10	32			1DST			ET/OT

Date du vote de la CFVU : 15/11/2022