

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

Modalités d'enseignement de la formation* :

* cocher la - les case-s concernée-s

- Formation Initiale
 Formation Continue
 Apprentissage
 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 | 18 | 30 | | | 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 |
| | | | Techniques de filtration stabilisation et clarification | | | | | | | IO/CRTP | | | OT |
| | 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 | | | | | | | DST/OI/CRTP | | | ET/OT |
| | | 3 | Evolution du vin | | | | | | | DST/OI | | | ET/OT |
| | | 4 | Suivi Analytique de la composition des raisins et des vins Travaux Pratiques 3 | | | | | | | ITP/CRTP | | | |
| OENL0703 | Techniques d'analyses des moûts et des vins | 1 | Bases de l'analyse et TP | | 6 | 24 | 50 | 3 | 10 | DSR/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 |

Date du vote en conseil de gestion :

Date du vote de la CFVU :

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

Modalités d'enseignement de la formation* :

* cocher la - les case-s concernée-s

- Formation Initiale
 Formation Continue
 Apprentissage
 Contrat Professionnel

| Unité d'Enseignement | | Elément Constitutif (Enseignement) | | GNU | 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 | | | | 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 | | | | | assiduité | | | | |
| | | 2 | Aspects œnologiques | | | 27 | | 8 | | assiduité | | | | |
| | | 3 | Aspects Economiques | | | | | | | assiduité | | | | |
| OENL0801 | Microorganismes et fermentations | 1 | microorganismes et fermentations | | 6 | 46 | | 16 | | 3 (dont 1 CRTP) | | | ET | |
| OENL0802 | Technologie des vinifications | 1 | Operation préfermentaires communes | | 8 | 6 | | | | 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 Etrangère Anglais | 1 | Vocabulaire professionnel | | 3 | | | | | IO | | | OT | |
| | | 2 | Commentaires de dégustation | | | | | | | | | | | |
| | | 3 | Entretien professionnel | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | DST/ITP | | | OT | |
| | | 2 | Recherche bibliographique | | | 8 | | 20 | | assiduité | | | | |
| | | 3 | Innovation de la vigne au verre | | | | | | | assiduité | | | | |

Date du vote en conseil de gestion :

Date du vote de la CFVU :