

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

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	20	28						ET													
		2	Aspect pratique des technologies brassicoles																							
OENL0701	Pratiques et traitements œnologiques	1	Définition et choix des traitements, pratiques et produits œnologiques		6	30	24	2	10																	
		2	Troubles et dépôts																				ET			
		3	Techniques de filtration stabilisation et clarification																					OT		
		4	Management des gaz dissous																					OT		
OENL0702	Composition et évolution du vin	1	Composition du raisin		8	10																				
		2	Composition du vin																						ET/OT	
		3	Evolution du vin																							ET/OT
		4	Suivi Analytique de la composition des raisins et des vins Travaux Pratiques 3														42	4								
OENL0703	Techniques d'analyses des moûts et des vins	1	Bases de l'analyse et TP		6	24	50	3	10																	
		2	Approfondissement et chromatographie																							
TERR0701	Terroirs, agroécologie et conduite du vignoble	1	Terroir et sols		5	10	33		10								ET									

Note : L'arrêté du 2 septembre 2021 impose un quitus pour chaque UE en vue de l'obtention du diplôme

Date du vote en conseil de gestion :

Date du vote de la CFVU : 26/09/2022

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

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	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	10	8			assiduité			
		2	Aspects œnologiques			10							
		3	Aspects Economiques			7							
OENL0801	Microorganismes et fermentations	1	Microorganismes et fermentations		6	46		16		DST/CRTP			ET
OENL0802	Technologie des vinifications	1	Operation préfermentaires 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 Etrangère Anglais	1	Vocabulaire professionnel		3				30	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	6	12			DST/ITP			ET/ET
		2	Recherche bibliographique			2	2	Rapport écrit et Soutenance orale					
		3	Innovation de la vigne au verre				6	assiduité					
					31								

Note : L'arrêté du 2 septembre 2021 impose un quitus pour chaque UE en vue de l'obtention du diplôme

Date du vote en conseil de gestion :

Date du vote de la CFVU :

26/09/2023

DOMAINE :	Sciences, Technologies, Santé
UFR/Ecole... :	Institut de la Vigne et du Vin en Champagne (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 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	TD	TP	TD Projets tutorés	CC (100%)	CC + CT (50% + 50%)	CT (100%)	
FREG0901	La Filière et sa réglementation	1	La Filière et sa réglementation		4	25						1DST	ET/OT
SMQE0901	Système Management Qualité et Environnement	1	Normes et référentiels		4	25	3			1 a 2 DST			ET/OT
		2	COFRAC et traçabilité			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 ressources 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) - UE à mobilité	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 en conseil de gestion :

Date du vote de la CFVU : 21/03/2023

DOMAINE :	Sciences, Technologies, Santé
UFR/Ecole... :	Institut de la Vigne et du Vin en Champagne (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 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	TD	TP	TD projets tutorés	CC (100%)	CC + CT (50% + 50%)	CT (100%)	
VINI1001	Stage pratique	1	Stage pratique		18		560					Rapport de stage	
		2											
		3											
EESS1001	Environnement et Effluents- Sécurité sanitaire - Consommation et santé et Responsabilité Sociétale	1	Effluents viticoles		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
EXCO1001	Examen commun national du DNO prévu par l'arrêté*				0	0	0					1 DST (quitus)	1 DST (quitus)

\* Note correspondant à l'examen national ( sur 20) et ne donnant pas lieu à des crédits ECTS

Date du vote en conseil de gestion :

Date du vote de la CFVU : 21/03/2023