

DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE 1ère et 2ème année

REFERENCE : 28RD521L

Apprentissage CFA UB (contrats privés)

PRESENTATION DE LA FORMATION

Années universitaires 2023/2024 et 2024/2025

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p>IUVV</p> <p>Responsable pédagogique Chloë ROULLIER-GALL Maitre de conférences</p>	<p>Chargée de gestion de formation Anne-Marie FLACK / Tél : 03 80 39 91 41</p> <p>Chargée d'ingénierie de formation Sandrine CARNIO / Tél : 03 80 39 51 80</p> <p>Adresse de contact vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr</p>

OBJECTIFS

-- DIPLOME NATIONAL D'ŒNOLOGUE 2nde année (448h00) --

Cette formation professionnalisante, pluridisciplinaire vise à donner aux étudiants une formation leur permettant de faire une carrière dans le secteur vitivinicole et les activités annexes.

- Secteurs privés : Caves coopératives, maisons de négoce, laboratoires-conseils
- Secteurs publics et semi-publics : Chambre d'Agriculture, Service de la Répression des Fraudes, Interprofession, ITV, INAO, Lycées viticoles.
- Secteur para-vitivinicole : agent technico-commercial.

Le diplôme national d'œnologue sanctionne l'obtention de 120 crédits européens au-delà de la licence, conformément au décret n° 2002-482 du 8 avril 2002 susvisé. Le diplôme national d'œnologue est délivré aux étudiants qui ont validé l'ensemble des unités d'enseignement. Diplôme de niveau 7 (bac + 5).

-- DIPLOME NATIONAL ŒNOLOGIE 1ère année (492h00) --

Cette formation professionnalisante, pluridisciplinaire vise à donner aux étudiants une formation leur permettant de faire une carrière dans le secteur vitivinicole et les activités annexes.

- Secteurs privés : Caves coopératives, maisons de négoce, laboratoires-conseils
- Secteurs publics et semi-publics : Chambre d'Agriculture, Service de la Répression des Fraudes, Interprofession, ITV, INAO, Lycées viticoles.
- Secteur para-vitivinicole : agent technico-commercial.

Le diplôme national d'œnologue sanctionne l'obtention de 120 crédits européens au-delà de la licence, conformément au décret n° 2002-482 du 8 avril 2002 susvisé. Le diplôme national d'œnologue est délivré aux étudiants qui ont validé l'ensemble des unités d'enseignement et des stages prévus dans le programme. Diplôme de niveau 7 (bac + 5).

PUBLIC

-- DIPLOME NATIONAL D'ŒNOLOGUE 2nde année (448h00) --

- Candidats de moins de 30 ans ayant validé la première année et qui souhaitent se former dans le cadre d'une

formation alternante.

- Quelques candidats de + de 30 ans ont accès à cette alternance en apprentissage (sportifs de haut niveau, RQTH, ...) nous contacter pour plus de renseignements.

-- DIPLOME NATIONAL OENOLOGIE 1ère année (492h00) --

- Candidat de moins de 30 ans

(Plus de 30 ans pour certaines situations RQTH, sportif de haut niveau etc...)

- Les candidats viennent préférentiellement d'une formation Vigne et vin, Biologie, Biochimie, Chimie ou agro-alimentaire. De solides compétences en chimie et en biologie sont nécessaires.

PRE-REQUIS

-- DIPLOME NATIONAL D'OENOLOGUE 2nde année (448h00) --

Avoir validé la première année de formation de DNO.

Avoir signé un contrat d'apprentissage couvrant la totalité de la formation de septembre à juin.

-- DIPLOME NATIONAL OENOLOGIE 1ère année (492h00) --

- Pour être inscrits dans la formation conduisant au Diplôme National d'œnologue, les étudiants doivent justifier :

- soit d'une licence dans les domaines des sciences biologiques, chimiques, biochimiques, agronomiques ou de tout autre diplôme sanctionnant un niveau d'études supérieures équivalent à 180 crédits dans les mêmes domaines ;

- soit d'une des validations prévues aux articles L. 335-5, L. 335-6, L.613-3, L. 613-4 et L. 613-5 du code de l'éducation et des textes pris pour application

- Les candidats étrangers doivent justifier de diplômes équivalents aux précédents et avoir acquis un niveau minimum de connaissance de la langue française (Diplôme Supérieur d'Éudes Françaises ou équivalent).

- En l'absence de diplômes pré-requis, possibilité de Validation d'Acquis Professionnels (VAP)

FORMATEURS

-- DIPLOME NATIONAL D'OENOLOGUE 2nde année (448h00) --

- Enseignants-chercheurs de l'IUVV

- Enseignants chercheurs de l'UFR SVTE

- Intervenants de la filière viti-vinicole.

-- DIPLOME NATIONAL OENOLOGIE 1ère année (492h00) --

- Enseignants-chercheurs de l'IUVV

- Enseignants-chercheurs de l'UFR SVTE

- Enseignants-chercheurs d'autres composantes de l'Université

- Intervenants de la filière viti-vinicole.

ORGANISATION DE LA FORMATION

-- DIPLOME NATIONAL D'OENOLOGUE 2nde année (448h00) --

- La durée du contrat d'alternance est d'1 an et doit couvrir la totalité de la formation épreuves comprises.

- Durée de la formation : 448H

- 1 jour de rentrée début septembre en présentiel ou à distance selon l'éloignement géographique des candidats et reprise des cours en décembre en alternance cadencée avec les périodes en entreprise jusqu'en juin.

- Lieu de la formation : Institut de la Vigne et du Vin – Jules Guyot

-- DIPLOME NATIONAL OENOLOGIE 1ère année (492h00) --

492 heures de cours alternées avec des périodes en entreprise

(cf calendrier d'alternance)

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

-- DIPLOME NATIONAL D'OENOLOGUE 2nde année (448h00) --

- Cours magistraux



SEFCA : Service commun de Formations Continue et par Alternance - Université de Bourgogne

N° Siret : 192 112 373 00 589 - Numéro d'organisme de formation : 26.21.P0018.21

Maison de l'Université - Esplanade Erasme - BP 27877 - 21078 DIJON CEDEX

Tél : 03.80.39.51.80 - Fax : 03.80.39.51.85 - Courriel : formation.continue@u-bourgogne.fr

- Visites d'exploitation viticoles et de structures professionnelles de la filière.
- Travaux dirigés en dégustation.
- Travaux pratiques de dégustation et d'analyse de laboratoire
- Tutorat pédagogique de suivi en entreprise

- DIPLOME NATIONAL OENOLOGIE 1ère année (492h00) --
- Cours magistraux
 - Visites d'exploitation viticoles et de structures professionnelles de la filière.
 - Travaux dirigés en dégustation.
 - Travaux pratiques de dégustation et d'analyse de laboratoire

MOYENS TECHNIQUES

- DIPLOME NATIONAL D'OENOLOGUE 2nde année (448h00) --
- Salles de cours dotées de vidéo-projecteurs
 - Salle de dégustation
 - Laboratoire d'analyses
 - Salle informatique en libre service
 - Connexion wi-fi
 - Bibliothèque de travail thématique
 - Exploitation viticole de l'Université
- DIPLOME NATIONAL OENOLOGIE 1ère année (492h00) --
- Salles de cours dotées de vidéo-projecteurs
 - Salle de dégustation
 - Laboratoires d'analyses
 - Salle informatique en libre service
 - Connexion wi-fi
 - Bibliothèque de travail thématique
 - Exploitation viticole de l'Université de Bourgogne

PROCESSUS DE SELECTION PEDAGOGIQUE ET DE RECRUTEMENT

-- DIPLOME NATIONAL D'OENOLOGUE 2nde année (448h00) --
Avoir validé la première année de DNO à Dijon et avoir trouvé un employeur pour la signature d'un contrat d'apprentissage sur 1an.

-- DIPLOME NATIONAL OENOLOGIE 1ère année (492h00) --
Toute inscription se fait sur la plate forme e-candidat
L'inscription aux études en vue de l'obtention du diplôme national d'œnologue est subordonnée à l'examen par un jury du dossier des candidats, qui peut être complété par un entretien de motivation et de projet professionnel.

Les étudiants étrangers non titulaires de diplômes obtenus en France doivent impérativement postuler par l'intermédiaire du site Relations Internationales à l'adresse suivante :
www.u-bourgogne.fr/-Etudiants-internationaux-.html
Tout dossier envoyé directement à notre Secrétariat sera rejeté.

Après acceptation pédagogique signer un contrat d'apprentissage.

MODALITES D'EVALUATION ET SANCTION DE LA FORMATION

- DIPLOME NATIONAL D'OENOLOGUE 2nde année (448h00) --
- Épreuves écrites, pratiques et orales se déroulant en juin.
 - Soutenance de rapport de la période en entreprise.

L'année est validée si l'ensemble des UE sont validées.

- Une session de rattrapage est organisée fin juin début juillet.

- DIPLOME NATIONAL OENOLOGIE 1ère année (492h00) --

- Épreuves écrites, pratiques et orales se déroulant en janvier et en juin selon les UE.
- L'année est validée si l'ensemble des UE sont validées

- Une session de rattrapage est organisée fin juin début juillet.

COMPETENCES ACQUISES ET DEBOUCHES

-- DIPLOME NATIONAL D'OENOLOGUE 2nde année (448h00) --

Compétences acquises à l'issue de la formation :

- Faire produire et récolter des raisins de qualité en fonction du type de produit recherché et des impératifs réglementaires
- Conduire la transformation de ces raisins en vin en fonction du type de produit recherché, des impératifs réglementaires et d'hygiène.
- Utiliser ses connaissances sur la composition chimique du vin et son évolution pour la maîtrise des pratiques œnologiques et des traitements du vin.
- Choisir les analyses adaptées au contrôle ou répondre à un problème donné, les réaliser ou les faire réaliser, interpréter les résultats et donner les conseils et prescriptions nécessaires.
- Manager l'ensemble de la qualité dans une entreprise vitivinicole.
- Participer à la conception ou à la rénovation d'un cuvier de vinification et d'un hall d'embouteillage, à des recherches technologiques et à des expérimentations sur de nouveaux équipements ou de nouveaux produits œnologiques.

Les œnologues sont appelés à exercer leurs activités dans les secteurs suivants :

- entreprises vitivinicoles (exploitations individuelles ou sociétés, coopératives, groupements de producteurs)
- maisons de négoce, sociétés commerciales
- laboratoires d'œnologie, cabinets d'audit-conseil
- organismes consulaires (chambres d'agriculture)
- organisations syndicales et interprofessionnelles, instituts techniques
- administration d'État (DGCCRF, INAO, VINIFLHOR, agriculture, environnement)
- structures de formation et de recherche
- commerce, distribution, communication sur le vin
- service recherche et développement des industries de produits œnologiques et des équipementiers

-- DIPLOME NATIONAL OENOLOGIE 1ère année (492h00) --

Compétences acquises à l'issue de la formation :

- Faire produire et récolter des raisins de qualité en fonction du type de produit recherché et des impératifs réglementaires
- Conduire la transformation de ces raisins en vin en fonction du type de produit recherché, des impératifs réglementaires et d'hygiène.
- Utiliser ses connaissances sur la composition chimique du vin et son évolution pour la maîtrise des pratiques œnologiques et des traitements du vin.
- Choisir les analyses adaptées au contrôle ou répondre à un problème donné, les réaliser ou les faire réaliser, interpréter les résultats et donner les conseils et prescriptions nécessaires.

La validation de la première année permet l'accès en seconde année.

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

-- DIPLOME NATIONAL D'OENOLOGUE 2nde année (448h00) --

<http://iuvv.u-bourgogne.fr/formation-initiale/diplome-national-doenologue/formation/7.html>

-- DIPLOME NATIONAL OENOLOGIE 1ère année (492h00) --

<http://iuvv.u-bourgogne.fr/formation-initiale/diplome-national-doenologue/formation/7.html>

Plus d'infos sur <http://sefca.u-bourgogne.fr>