

DIPLOME NATIONAL D'ŒNOLOGUE 2^{ème} Année**CONTRAT D'ALTERNANCE** (REFERENCE 28AD501 et 28RD501)**PROGRAMME DE FORMATION**

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
Responsable pédagogique : Hervé ALEXANDRE rvalex@u-bourgogne.fr Secrétariat pédagogique : Emmanuelle LAVRADOR Emmanuelle LAVRADOR : 03.80.39.61.90 emmanuelle.lavrador@u-bourgogne.fr	Sandrine CARNIO / Tél : 06.68.86.08.43 Anne-Marie FLACK / Tél : 03.80.39.91.41 vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr
UC6 - LA FILIERE ET SA REGLEMENTATION - Appliquer la législation en vigueur pour la production des raisins - Appliquer la législation en vigueur pour l'élaboration des vins et des produits dérivés - Appliquer la législation en vigueur pour le conditionnement des vins et des produits dérivés - Garantir la légalité des procédures appliquées au moût et au vin	54 h
UC7 - SYSTEME MANAGEMENT QUALITE ET ENVIRONNEMENT - Organiser un système général d'assurance qualité (normes ISO...) - Participer à l'établissement et contrôler la mise en place de pratiques vitivinicoles respectueuses de l'environnement - Participer à l'établissement et contrôler la mise en place d'un système HACCP - Juger de la conformité et de la garantie d'origine d'un vin ou d'un produit dérivé	44 h
UC8 - LANGUE ETRANGERE	30 h
UC8 - CONDUITE ET MANAGEMENT D'ENTREPRISE (INCLUANT LA CAPACITE PROFESSIONNELLE AGRICOLE) - Participer à la gestion comptable de l'entreprise - Participer à la gestion des ressources humaines - Participer à la politique commerciale de l'entreprise	64 h
UC7/UC9 - ENVIRONNEMENT ET EFFLUENTS- SECURITE SANITAIRE - CONSOMMATION ET SANTE ET RESPONSABILITE SOCIETALE - Maîtriser et contrôler le processus de valorisation des sous-produits de l'industrie vinicole	13 h
UC10 - AUTRE PRODUITS DE LA VIGNE ET DU VIN: PRODUITS DERIVES ET SOUS-PRODUITS, BOISSONS ALCOOLISEES, SPIRITUEUX ET BOISSONS DE LA VIGNE ET DU VIN - Connaître et classer les effluents et produits dérivés de la vigne et du vin	23h
UC5-DEGUSTATION PROFESSIONNELLE	49h
UC1/UC2- CONDUITE DE PRODUCTION ET TRANSFORMATION ALTERNATIVES, AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET CERTIFICATIONS	21h
UE16 Outils d'aides à la conception et à la recherche documentaire (Statistiques, innovations numériques, recherche documentaire, rédaction)	16
Unités d'approfondissement	
UC1 -Terroirs, agroécologie et conduite du vignoble	27h
UC9-UC11 - Expérimentation et développement de nouveaux procédés et produits œnologiques ou viticoles	24h
Projet tutoré	40
Unités optionnelles à mobilité Ecoconception des vins de demains	29
EXAMENS	14h
Volume horaire total (EXAMENS COMPRIS)	448 H