

DIPLOME NATIONAL D'ŒNOLOGUE 1^{ème} année**CONTRATS EN ALTERNANCE** REFERENCE : 28AD401 ET 28RD401**PROGRAMME DE FORMATION**

Année universitaire 2023-2024

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF - SEFCA
Responsable pédagogique : Chloé ROULLIER-GALL Chloe.roullier-gall@u-bourgogne.fr Secrétariat pédagogique : Emmanuelle LAVRADOR 03.80.39.61.90 emmanuelle.lavrador@u-bourgogne.fr	vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr Sandrine CARNIO / Anne-Marie FLACK
UE1 - La vigne et son milieu	60 h
Être capable de faire produire à la vigne et récolter des raisins de qualité en fonction du type de produit recherché et des impératifs réglementaires. <ul style="list-style-type: none"> - Appréhension des potentialités viticoles d'un système de production - Connaître le matériel végétal, le fonctionnement de la vigne et les pratiques viticoles à réaliser pour comprendre l'implantation et la conduite d'une parcelle. - Connaître les principales maladies et ravageurs de la vigne afin de comprendre leurs impacts sur la qualité de la matière première, initiation à la réalisation et compréhension d'un calendrier de traitement. - Généralités sur le fonctionnement de la vigne en interaction avec son environnement. - Savoir appliquer les différentes stratégies de protection du vignoble. 	
UE2 - Bases de la viticulture et production des raisins	70 h
Être capable de faire produire à la vigne et récolter des raisins de qualité en fonction du type de produit recherché et des impératifs réglementaires. <ul style="list-style-type: none"> - Connaître les différentes phases de développement du raisin et les transformations physico-chimiques associées. - Connaître l'impact de facteurs permanents, climatologiques et modifiables sur la qualité du raisin. - Savoir localiser les composés moléculaires et macromoléculaires d'intérêt dans les différents compartiments du raisin pour réaliser une extraction optimisée et qualitative. - Savoir réaliser un contrôle de maturité au vignoble. - Déterminer la maturité adéquate en fonction du type de vin à réaliser. - Connaître les principaux groupes de composés phénoliques et leurs propriétés. - Connaître leur localisation au niveau des baies et leur évolution au cours de la maturation. 	
UE4 - Micro-organismes et fermentations	66 h
Être capable de conduire la transformation de ces raisins en vin en fonction du type de produit recherché, des impératifs réglementaires et d'hygiène. <ul style="list-style-type: none"> - Connaître la physiologie levurienne en vue de maîtriser la cinétique fermentaire et de remédier aux arrêts de fermentation. - Connaître la physiologie des bactéries lactiques en vue de maîtriser la cinétique de la fermentation malolactique. - Connaître les différents protocoles pour la mise en oeuvre des bactéries lactiques. Connaître les différentes méthodes de numération et d'identification des microorganismes afin de contrôler l'implantation des souches microbiennes utilisées en œnologie et de suivre le déroulement des fermentations. - Connaître les flores d'altération susceptibles de se développer dans les moûts et dans les vins afin de mettre en oeuvre les conditions limitant leur développement. 	

UE5 Technologie des vinifications	50 h
<p>Être capable de conduire la transformation de ces raisins en vin en fonction du type de produit recherché, des impératifs réglementaires et d'hygiène.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Savoir élaborer des vins blancs tranquilles et effervescents de qualité en tenant compte des contraintes économiques, sociétales, environnementales et législatives - Connaître les principales étapes de la vinification en rouge - Comprendre l'impact des différentes techniques d'élaboration sur la composition et les caractéristiques des vins - Savoir utiliser les méthodes physiques d'ajustement de la teneur en alcool des vins 	
UE6 – Pratiques et traitements œnologiques	48 h
<p>Être capable d'utiliser ses connaissances pour la maîtrise des pratiques œnologiques et des traitements du vin.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendre les bases théoriques du fonctionnement de la filtration du vin, - Connaître les éléments nécessaires au choix et à l'environnement d'un système de filtration, - Acquérir les bases pratiques de la mise en œuvre des systèmes de filtration les plus courants. - Les différents types d'obturateurs et leurs principales caractéristiques - Les principaux points de contrôles en lien avec la conservation des vins - L'opération de bouchage et ses points critiques - Comprendre et maîtriser le collage à la bentonite des vins blancs - Comprendre les principes et savoir filtrer les vins - Savoir préparer les vins à la mise en bouteille 	
UE7 – Composition et Evolution du Vin	76 h
<p>Être capable d'utiliser ses connaissances sur la composition chimique du vin.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendre le rôle de l'oxygène pendant l'élevage des vins. - Connaître les modifications de la composition phénolique et leur impact organoleptique. - Comprendre les équilibres redox des vins. - Comprendre les origines des instabilités physico-chimiques des vins (protéique, ferrique, cuivreuse). - Maîtriser l'élevage sur lies. 	
UE8 - Techniques d'analyses des moûts et des vins	47 h
<p>Être capable de 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.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendre les limitations des méthodes et savoir interpréter correctement les résultats. - Connaître les paramètres œnologiques de base et leur méthode de dosage pour interpréter un bulletin d'analyse d'un vin. - Connaître les méthodes analytiques séparatives et spectroscopiques pour quantifier les composés volatils et non volatils sur mout et vin. 	
UE9 - Analyse sensorielle et dégustation	54 h
<p>Être capable de mettre en place et de réaliser la dégustation, l'analyse sensorielle à l'aide de ses sens, méthodologies, tests et outils associés, de discriminer et d'apprécier la qualité, les descripteurs et leurs intensités, des différents types de vins, boissons dérivés et sous-produits de la vigne et du vin, spiritueux et autres types de boissons alcoolisées ou non alcoolisées.</p>	
EXAMENS	21 h
Volume horaire total (hors période en entreprise)	492H

Plus de détails sur le contenu pédagogique de la formation à l'adresse suivante :

[<http://www.u-bourgogne-formation.fr/IMG/pdf/ff-dno-fi.pdf>]

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