



1ère année du diplôme national d'oenologue



ECTS
60 crédits

Durée
1 an



Structure de
formation
Faculté de
pharmacie



Langue(s)
d'enseignement
Français

Présentation

1ère année du Diplôme National d'Oenologue

Organisation

Contrôle des connaissances

La première année du diplôme national d'œnologue est validée dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue pour chacune des différentes unités d'enseignements correspondantes, capitalisées par l'étudiant.

Les étudiants sont alors autorisés à s'inscrire en deuxième année. Toutefois, le chef d'établissement peut, sur proposition du jury, autoriser l'inscription en seconde année des étudiants justifiant d'une dispense accordée dans les conditions fixées à l'article 10. L'inscription en deuxième année peut également être accordée par le jury d'examen à des étudiants n'ayant validé que 80% des 60 crédits ECTS de la première année.

La convention de stage doit être saisie sur l'Espace Numérique de Travail (ENT) de chaque étudiant et signée par toutes les parties avant le début effectif du stage.

Par conséquent, aucun stage ne peut commencer avant la signature de la convention de stage par les cinq signataires (le stagiaire, le tuteur du stage, le représentant de l'organisme

d'accueil, le tuteur académique et le directeur de l'UFR Sciences Pharmaceutiques). Les signatures de ces deux derniers ne seront apposées qu'après signature par les trois premiers.

Stages, projets tutorés

Stage : Obligatoire

Durée du stage : 3 Semaines

Stage à l'étranger : Possible

Admission

Conditions d'accès

Les demandes de candidature se font sur internet :

Candidater



<https://pharmacie.edu.umontpellier.fr/scolarite/admissions/>

Vous pouvez suivre votre dossier de candidature sur e-candidat. Il est inutile de contacter la scolarité du DNO car aucun renseignement ne sera donné par téléphone. Vous



aurez tous les renseignements sur e-candidat au fur et à mesure de l'évolution de votre candidature.

Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

Cedric Saucier

☎ +33 4 11 75 95 67

✉ cedric.saucier@umontpellier.fr

Contact administratif

Nolwenn Barriot

☎ +33 4 11 75 93 16

✉ nolwenn.barriot@umontpellier.fr

Lieu(x)

📍 Montpellier - Faculté de Pharmacie



Programme

Semestre 1 Diplôme National d'Oenologue

Micro-organismes et fermentations	6 crédits
Micro-organismes ECRIT	
Micro-organismes CC	
Composition et évolution du vin	8 crédits
Compo et évolution du vin TP	
Compo et évolution ECRIT	
Compo et évolution CC	
Compo évolution Ecrit	
Stage viticulture	3 crédits
La vigne et son milieu	6 crédits
La vigne et son milieu CC	
La vigne et son milieu Ecrit	
Techniques d'analyses des moûts et des vins	6 crédits
Techniques d'analyse des mouts et du vin TP	
Techniques d'analyses des mouts et du vin ECRIT	
Tech. analyses CC	
Tech. analyse Ecrit	

Semestre 2 Diplôme National d'Oenologue

Pratiques œnologiques	6 crédits
Pratiq. traitement CC	
Pratiq. traitement ECRIT	
Conduite production et transformation alternative, Agricultu	3 crédits
Analyse sensorielle et dégustation Part2	6 crédits
Analyses sensorielle et dégustation TP	
Analyses sensorielle et dégustation CC (Oral)	
Langue étrangère	
Bases de la viticulture et production de raisins	8 crédits
Bases viti prod raisin CC	
Bases viti prod raisin EC	
Technologie des vinifications	8 crédits
Technologie des vinifications ECRIT	
Technologie des vinifications CC	