



2ème année du diplôme national d'oenologue

DIPLOME NATIONAL D'OENOLOGUE



ECTS
60 crédits



Durée
1 an



Structure de
formation
Faculté de
pharmacie

Présentation

2ème année du Diplôme National d'Oenologue

Organisation

Contrôle des connaissances

La deuxième année du diplôme d'œnologie est composée de 2 semestres. Le 1^{er} semestre est consacré à la réalisation d'un stage pratique et d'enseignements obligatoires. Le 2^{ème} semestre est composé d'unités d'enseignement obligatoires et optionnelles dans la limite de 13 crédits ECTS.

- **Epreuve socle commun nationale** : L'« épreuve socle commun nationale obligatoire » est définitivement acquise et capitalisable dès lors qu'une note moyenne au moins égale à 10 sur 20 a été obtenue à l'ensemble de l'épreuve correspondante.
- **Capacité agricole – Cas particulier des étudiants ayant validé la Capacité agricole lors de leur formation initiale agricole** :

L'Arrêté du 18 février 2022 fixe la liste des diplômes, titres et certificats permettant de satisfaire à la condition de diplôme de la capacité professionnelle prévue à l'article L. 330-1 du code rural et de la pêche maritime et conférant la capacité professionnelle prévue à l'article L. 331-2 du même code

( <https://www.legifrance.gouv.fr/eli/arrete/2022/2/18/AGRE2123160A/jo/texte>)

Les candidats qui remplissent les conditions précisées dans l'arrêté précité seront dispensés de cette matière. La commission pédagogique en validera la liste après avoir obtenu les justificatifs correspondants.

• **Validation :**

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

Toute note inférieure à 7 sur 20 aux épreuves théoriques invalide l'obtention des unités d'enseignement obligatoires et optionnelles.

• **Obtention du Diplôme National d'Œnologie :**

La commission pédagogique, constituée en jury de diplôme, prononce le droit à la délivrance du diplôme national d'œnologie aux candidats qui ont satisfait aux validations de l'ensemble des unités d'enseignement et des stages prévus au programme ainsi qu'à l'« épreuve socle commun nationale ».

Stages, projets tutorés

Stage : Obligatoire



Durée du stage : 4 mois

Stage à l'étranger : Possible

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 3 Diplôme National d'Oenologie

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Environnement et effluent	UE				4 crédits
Conduite d'entreprise - Comptabilité - Économie - Capacité	UE				6 crédits
Comptabilité	UE				
Marketing	UE				
Capacité agricole	UE				
Outil d'aide à la conception et recherche documentaire	UE				3 crédits
outils aide conception CC	ECUE				
outils aide conception CT	ECUE				
Examen National socle commun	UE				
Langue étrangère anglais	UE				3 crédits
La filière et sa réglementation	UE				4 crédits

Semestre 4 Diplôme National d'Oenologie

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UEs à mobilité	UE				
Apprentissage	UE				
Biotechnologie oenologique	UE				3 crédits
produits fermentés et distillés	UE				3 crédits
Connaissance approfondie du champagne et vins effervescents	UE				3 crédits
Eco-conception des vins de demain	UE				3 crédits
Economie viticole durable, perspectives et innovations	UE				3 crédits
construction des grands crus:qualité, identité et réputation	UE				3 crédits
Stage pratique	Stage				15 crédits
Oral stage	ECUE				
Rapport stage	ECUE				
CHOIX 1	UE				6 crédits
Connaissance et histoire des vins du monde	UE				5 crédits
Connaissance histoire CC	ECUE				
Connaissance histoire CT	ECUE				
Conception implantation rationnelle d'installation vinicole	UE				5 crédits
Conception implant. CT	ECUE				
Conception implant. CC	ECUE				
Système management qualité et environnement	UE				4 crédits
Autres produits de la vigne et du vin	UE				4 crédits



autres produits vigne CT	ECUE	
autres produits vigne CC	ECUE	
Apprentissage	UE	
Biotechnologie oenologique	UE	3 crédits
produits fermentés et distillés	UE	3 crédits
Connaissance approfondie du champagne et vins effervescents	UE	3 crédits
Eco-conception des vins de demain	UE	3 crédits
Economie viticole durable, perspectives et innovations	UE	3 crédits
construction des grands crus:qualité, identité et réputation	UE	3 crédits
Dégustation professionnelle	UE	4 crédits