



## L3 - Préparation au Diplôme National d'Œnologie (Prépa DNO)



Structure de  
formation  
Faculté des  
Sciences



Langue(s)  
d'enseignement  
Français

### Présentation

L'œnologue accompagne et supervise l'élaboration des vins dans les coopératives, les exploitations

viticoles. Il peut également exercer dans les laboratoires et instituts et occuper des fonctions de

recherche, de conseil et d'innovation particulièrement décisives face aux nouveaux défis que doit

relever cette profession.

Dans la filière viti-vinicole, c'est lui l'expert scientifique.

La L3 prépa DNO est destinée à des étudiants souhaitant devenir œnologue ayant une appétence

particulière pour les sciences.

### Objectifs

L'objectif du parcours prépa DNO est d'offrir une remise à niveau scientifique à des étudiants issus

d'origines différentes par l'acquisition de connaissances générales théoriques solides et

indispensables au métier d'œnologue, en chimie essentiellement, mais aussi en biologie.

Elle a également pour but d'éveiller l'esprit scientifique, de développer la rigueur et l'esprit critique,

de mettre l'étudiant en situation de résoudre des problématiques nouvelles et de développer des

compétences relationnelles.

### Savoir faire et compétences

Ce parcours de la mention chimie offre aux étudiants d'acquérir des compétences :

-disciplinaires spécifiques et techniques (mobiliser les concepts pour analyser et résoudre des

problèmes de chimie organique, inorganique, de thermodynamique appliquée, et de chimie

analytique; adopter une approche pluridisciplinaire ; maîtriser les connaissances de bases en biologie

moléculaire ; élaborer et exécuter en autonomie une démarche expérimentale incluant des méthodes

d'analyses chimiques et biologiques en optimisant et en validant les techniques d'analyses apprises,

comprendre et interpréter des résultats expérimentaux en utilisant la littérature scientifique afférente



au problème, utiliser des outils statistiques adaptés à la biologie),

-préprofessionnelles (acquérir des compétences organisationnelles pour gérer ses projets,

définir les objectifs et le contexte, développer la notion de responsabilité au service d'un projet,

s'auto-évaluer, analyser des systèmes viticoles, avoir connaissances de grandes questions liées aux

sciences des aliments, conduire un projet professionnel encadré),

- disciplinaires transversales et linguistiques (analyser et synthétiser des données en vue de

leur exploitation ; utiliser différents outils, des technologies de l'information et de la

communication pour traiter et produire de l'information ; savoir communiquer en langue

anglaise)

- relationnelles (apprendre à coopérer sur des projets, identifier ses ressources et ses

limitations au sein d'un groupe, se mettre en recul d'une situation, repenser sa manière

d'interagir pour favoriser la cohésion)

## Organisation

### Stages, projets tutorés

Cette formation théorique est complétée au semestre 6 par un stage obligatoire dans une entreprise

ou un laboratoire universitaire reliés aux sciences du vin.

Certaines UE comportent des projets collaboratifs.

Enfin, la formation généraliste est étayée des missions plus techniques comme l'analyse des systèmes

viti/vinicoles des territoires.

## Admission

### Public cible

Le recrutement en L3 prépa DNO est volontairement multipartite : les étudiants issus d'IUT chimie,

d'IUT Génie Biologique, de divers L2, de CPGE/BCPST ou en réorientation d'écoles d'ingénieurs

peuvent candidater à cette formation. L'équipe pédagogique a également la volonté forte de

maintenir l'accès à ce parcours à des étudiants motivés issus des filières les plus techniques (BTS

viticulture œnologie essentiellement).

La L3 prépa DNO accueille également avec succès des actifs qui souhaitent, après une première

carrière, se réorienter dans le cadre de la formation continue.

L'ouverture de cette formation à l'alternance permet d'élargir encore le public cible à des candidats

ayant acquis 120 ECTS dans des études scientifiques et économiques ou compétences équivalentes

obtenues au cours d'une expérience professionnelle reconnues en VAE.



La sélection des candidatures s'effectue en deux temps : une pré-sélection sur dossiers (par voie

électronique sur le site de la Faculté des sciences dès le début du mois de mai) suivie éventuellement

d'un entretien de motivation portant, entre autres, sur des pré-requis en chimie.

---

## Pré-requis nécessaires

Ouverture d'esprit, capacité d'abstraction, curiosité scientifique, envie de se dépasser, adaptabilité,

appétence pour le travail en groupe.

---

## Pré-requis recommandés

Classification périodique des éléments, notion d'électron de valence, notions élémentaires

d'atomistique, calcul des degrés d'oxydation, notions élémentaires de réactivité chimique :

identification des réactions acido-basique, des réactions d'oxydoréduction, calcul de concentrations,

dilution, nomenclature en chimie organique, stéréochimie « statique », effets électroniques et

polarité d'une molécule.

---

## Infos pratiques

---

### Contacts

Responsable pédagogique

Francoise MORATO LALLEMAND

✉ [francoise.morato-lallemmand@umontpellier.fr](mailto:francoise.morato-lallemmand@umontpellier.fr)

---

### Lieu(x)

📍 Montpellier - Faculté des Sciences

---

### En savoir plus

🔗 <https://www.prepadno-umontpellier.fr/>



# Programme

## S5 Préparation au Diplôme National d'Œnologie (Prépa DNO)

---

Chimie expérimentale	6 crédits
Description de la variabilité 1	2 crédits
Bases fondamentales de la chimie	10 crédits
Biologie moléculaire	4 crédits
Chimie Analytique des composés volatiles	4 crédits
Physiologie	4 crédits

## S6 Préparation au Diplôme National d'Œnologie (Prépa DNO)

---

Stage	4 crédits
Sciences et technologie des aliments	2 crédits
ateliers et MOOC	2 crédits
Outils analytiques pour la caractérisation des COV	2 crédits
Aromatisation, structure des biomolécules végétales	6 crédits
Génie chimique	4 crédits
Missions techniques : analyses des systèmes viti/vinicoles	2 crédits
Sorties pédagogiques, TER, conférences	4 crédits
Anglais S6 prépa DNO	2 crédits
Bactériologie	2 crédits