

# DIPLOME NATIONAL D'ŒNOLOGUE 1<sup>ère</sup> année

## ALTERNANCE

### PROGRAMME DE FORMATION

2024-2025

REFERENCE : 28AD401 ET 28RD401

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF SEFCA (SEFCA)
Responsable pédagogique : <b>Chloé ROULLIER-GALL</b> <a href="mailto:Chloe.roullier-gall@u-bourgogne.fr">Chloe.roullier-gall@u-bourgogne.fr</a>  <b>Scolarité – Secrétariat pédagogique</b> Emmanuelle LAVRADOR : 03.80.39.61.90 <a href="mailto:emmanuelle.lavrador@u-bourgogne.fr">emmanuelle.lavrador@u-bourgogne.fr</a>	<a href="mailto:vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr">vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr</a>  Sandrine CARNIO : 06 58 81 09 42 Anne-Marie FLACK : 06 65 97 87 86
<b>UE1 - LA VIGNE ET SON MILIEU</b>	<b>60 h</b>
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"> <li>- Appréhension des potentialités viticoles d'un système de production</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- Généralités sur le fonctionnement de la vigne en interaction avec son environnement.</li> <li>- Savoir appliquer les différentes stratégies de protection du vignoble.</li> <li>-</li> </ul>	
<b>UE2 - BASES DE LA VITICULTURE ET PRODUCTION DES RAISINS</b>	<b>70 h</b>
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"> <li>- Connaître les différentes phases de développement du raisin et les transformations physico-chimiques associées.</li> <li>- Connaître l'impact de facteurs permanents, climatologiques et modifiables sur la qualité du raisin.</li> <li>- Savoir localiser les composés moléculaires et macromoléculaires d'intérêt dans les différents compartiments du raisin pour réaliser une extraction optimisée et qualitative.</li> <li>- Savoir réaliser un contrôle de maturité au vignoble.</li> <li>- Déterminer la maturité adéquate en fonction du type de vin à réaliser.</li> <li>- Connaître les principaux groupes de composés phénoliques et leurs propriétés.</li> <li>- Connaître leur localisation au niveau des baies et leur évolution au cours de la maturation.</li> </ul>	

<b>UE3 – CONDUITE DE PRODUCTION ET TRANSFORMATIONS ALTERNATIVES</b> <b>AGRICULTURES BIOLOGIQUES ET CERTIFICATIONS.</b>	<b>35</b>
- Être capable de faire produire à la vigne et récolter des raisins de qualité en fonction du type de produit recherché	
<b>UE4 - MICRO-ORGANISMES ET FERMENTATIONS</b>	<b>66 h</b>
<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"> <li>- Connaître la physiologie levurienne en vue de maîtriser la cinétique fermentaire et de remédier aux arrêts de fermentation.</li> <li>- Connaître la physiologie des bactéries lactiques en vue de maîtriser la cinétique de la fermentation malolactique.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>-</li> </ul>	
<b>UE5 - TECHNOLOGIE DES VINIFICATIONS</b>	<b>50 h</b>
<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"> <li>- Savoir élaborer des vins blancs tranquilles et effervescents de qualité en tenant compte des contraintes économiques, sociétales, environnementales et législatives</li> <li>- Connaître les principales étapes de la vinification en rouge</li> <li>- Comprendre l'impact des différentes techniques d'élaboration sur la composition et les caractéristiques des vins</li> <li>- Savoir utiliser les méthodes physiques d'ajustement de la teneur en alcool des vins</li> <li>-</li> </ul>	
<b>UE6 – PRATIQUES ET TRAITEMENTS ŒNOLOGIQUES</b>	<b>48 h</b>
<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"> <li>- Comprendre les bases théoriques du fonctionnement de la filtration du vin,</li> <li>- Connaître les éléments nécessaires au choix et à l'environnement d'un système de filtration,</li> <li>- Acquérir les bases pratiques de la mise en oeuvre des systèmes de filtration les plus courants.</li> <li>- Les différents types d'obturateurs et leurs principales caractéristiques</li> <li>- Les principaux points de contrôles en lien avec la conservation des vins</li> <li>- L'opération de bouchage et ses points critiques</li> <li>- Comprendre et maîtriser le collage à la bentonite des vins blancs</li> <li>- Comprendre les principes et savoir filtrer les vins</li> <li>- Savoir préparer les vins à la mise en bouteille</li> </ul>	

<b>UE7 – COMPOSITION ET EVOLUTION DU VIN</b>	<b>60 h</b>
<p>Être capable d'utiliser ses connaissances sur la composition chimique du vin.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendre le rôle de l'oxygène pendant l'élevage des vins.</li> <li>- Connaître les modifications de la composition phénolique et leur impact organoleptique.</li> <li>- Comprendre les équilibres redox des vins.</li> <li>- Comprendre les origines des instabilités physico-chimiques des vins (protéique, ferrique, cuivreuse).</li> <li>- Maîtriser l'élevage sur lies.</li> <li>-</li> </ul>	
<b>UE8 - TECHNIQUES D'ANALYSES DES MOULTS ET DES VINS</b>	<b>47 h</b>
<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"> <li>- Comprendre les limitations des méthodes et savoir interpréter correctement les résultats.</li> <li>- Connaître les paramètres œnologiques de base et leur méthode de dosage pour interpréter un bulletin d'analyse d'un vin.</li> <li>- Connaître les méthodes analytiques séparatives et spectroscopiques pour quantifier les composés volatils et non volatils sur mout et vin.</li> <li>-</li> </ul>	
<b>UE9 - ANALYSE SENSORIELLE ET DEGUSTATION</b>	<b>54 h</b>
<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>	
<b>UE16- Outils d'aide à la conception et à la recherche documentaire</b>	<b>24h</b>
<p>Statistiques, innovations numériques, recherche documentaire, rédaction</p> <p>Être capable de traiter et d'analyse des données expérimentales ou de routine, d'appliquer les tests statistiques adéquats, de rechercher des outils numériques innovants en vue de leur utilisation, être capable de rechercher et d'utiliser des documents, ressources et outils appropriés pour composer, rédiger et commenter des travaux scientifiques expérimentaux et de routine</p>	
<b>EXAMENS</b>	<b>23h</b>
<b>VOLUME HORAIRE TOTAL</b> (hors période en entreprise)	<b>537H</b>

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

[\[http://www.u-bourgogne-formation.fr/IMG/pdf/ff-dno-fi.pdf\]](http://www.u-bourgogne-formation.fr/IMG/pdf/ff-dno-fi.pdf)

**DIPLOME NATIONAL D'ŒNOLOGIE 2<sup>ème</sup> Année alternants**

CONTRAT D'ALTERNANCE (REFERENCE 28AD501 et 28RD501)

**PROGRAMME DE FORMATION**

Année 2025-2026

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<b>Responsable pédagogique : Hervé ALEXANDRE</b> <a href="mailto:rvalex@u-bourgogne.fr">rvalex@u-bourgogne.fr</a> <b>Secrétariat pédagogique : Emmanuelle LAVRADOR</b> <a href="mailto:emmanuelle.lavrador@u-bourgogne.fr">emmanuelle.lavrador@u-bourgogne.fr</a> / 03.80.39.61.90	Sandrine CARNIO / Tél : 06.58.81.09.42 Anne-Marie FLACK / Tél : 03.80.39.91.41 <a href="mailto:vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr">vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr</a>
<b>UE 10 - LA FILIERE ET SA REGLEMENTATION</b>	<b>43</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Appliquer la législation en vigueur pour la production des raisins</li> <li>- Appliquer la législation en vigueur pour l'élaboration des vins et des produits dérivés</li> <li>- Appliquer la législation en vigueur pour le conditionnement des vins et des produits dérivés</li> <li>- Garantir la légalité des procédures appliquées au moût et au vin</li> </ul>	
<b>UE 11 - SYSTEME MANAGEMENT QUALITE ET ENVIRONNEMENT</b>	<b>42</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organiser un système général d'assurance qualité (normes ISO...)</li> <li>- Participer à l'établissement et contrôler la mise en place de pratiques vitivinicoles respectueuses de l'environnement</li> <li>- Participer à l'établissement et contrôler la mise en place d'un système HACCP</li> <li>- Juger de la conformité et de la garantie d'origine d'un vin ou d'un produit dérivé</li> </ul>	
<b>UE 12 - LANGUE ETRANGERE</b>	<b>30</b>
<b>UE13 - CONDUITE ET MANAGEMENT D'ENTREPRISE (INCLUANT LA CAPACITE PROFESSIONNELLE AGRICOLE)</b>	<b>64</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Participer à la gestion comptable de l'entreprise</li> <li>- Participer à la gestion des ressources humaines</li> <li>- Participer à la politique commerciale de l'entreprise</li> </ul>	
<b>UE14 - ENVIRONNEMENT ET EFFLUENTS- SECURITE SANITAIRE - CONSOMMATION ET SANTE ET RESPONSABILITE SOCIETALE</b>	<b>17</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maîtriser et contrôler le processus de valorisation des sous-produits de l'industrie vinicole</li> </ul>	
<b>UE15- AUTRES PRODUITS DE LA VIGNE ET DU VIN : PRODUITS DERIVES ET SOUS-PRODUITS, BOISSONS ALCOOLISEES, SPIRITUEUX ET BOISSONS SE LA VIGNE ET DU VIN</b>	<b>23</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Connaitre et classifier les effluents et produits dérivés de la vigne et du vin</li> </ul>	
<b>UE 17-DEGUSTATION PROFESSIONNELLE</b>	<b>42</b>
UE19 -Terroirs, agroécologie et conduite du vignoble	27
UE23- Expérimentation et développement de nouveaux procédés et produits œnologiques ou viticoles	24
<b>PROJET TUTEORE</b>	<b>51</b>
Unités optionnelles à mobilité	<b>29</b>
Ecoconception des vins de demains	
<b>EXAMENS</b>	<b>14</b>
<b>VOLUME HORAIRE TOTAL</b>	<b>406 H</b>