

DIPLOME NATIONAL D'ŒNOLOGUE 2^{ème} Année**ALTERNANCE** (REFERENCE 28AD501 et 28RD501)**PROGRAMME DE FORMATION**

Année 2024-2025

| 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 | vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr Sandrine CARNIO / Anne-Marie FLACK |
| UE3 – CONDUITE DE PRODUCTION ET TRANSFORMATION ALTERNATIVES AGRICULTURES BIOLOGIQUES ET CERTIFICATIONS | 21h |
| UE10 - LA FILIERE ET SA REGLEMENTATION | 54 h |
| <ul style="list-style-type: none"> - 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 | |
| UE11 - SYSTEME MANAGEMENT QUALITE ET ENVIRONNEMENT | 44 h |
| <ul style="list-style-type: none"> - 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 | |
| UE12 - LANGUE ETRANGERE | 30 h |
| UE13 - CONDUITE ET MANAGEMENT D'ENTREPRISE (INCLUANT LA CAPACITE PROFESSIONNELLE AGRICOLE) | 64 h |
| <ul style="list-style-type: none"> - Participer à la gestion comptable de l'entreprise - Participer à la gestion des ressources humaines - Participer à la politique commerciale de l'entreprise | |
| UE14 - ENVIRONNEMENT ET EFFLUENTS- SECURITE SANITAIRE - CONSOMMATION ET SANTE ET RESPONSABILITE SOCIETALE | 13 h |
| <ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser et contrôler le processus de valorisation des sous-produits de l'industrie vinicole | |
| UE15 - AUTRE PRODUITS DE LA VIGNE ET DU VIN: PRODUITS DERIVES ET SOUS-PRODUITS, BOISSONS ALCOOLISEES, SPIRITUEUX ET BOISSONS DE LA VIGNE ET DU VIN | 23h |
| <ul style="list-style-type: none"> - Connaître et classer les effluents et produits dérivés de la vigne et du vin | |
| UE16 Outils d'aides à la conception et à la recherche documentaire (Statistiques, innovations numériques, recherche documentaire, rédaction) | 16h |
| UE17 -DEGUSTATION PROFESSIONNELLE | 49h |
| UE19 -Terroirs, agroécologie et conduite du vignoble | 27h |
| UE23 - Expérimentation et développement de nouveaux procédés et produits œnologiques ou viticoles | 24h |
| Projet tutoré | 40 |
| Unités optionnelles à mobilité | 29 |
| Ecoconception des vins de demains | |
| EXAMENS | 14h |
| Volume horaire total (EXAMENS COMPRIS) | 448 H |